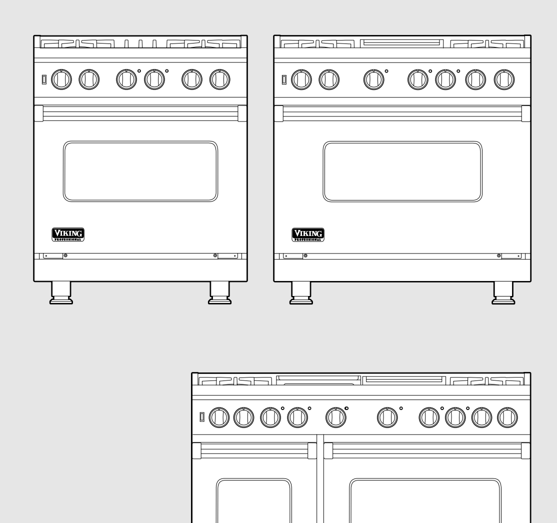
Manuel d'utilisation et d'entretien de Viking



Cuisinières professionnelles à gaz indépendantes et cuisinières à gaz autonettoyantes avec brûleurs étanches

Félicitations !

Félicitations et bienvenue dans le monde luxueux des propriétaires de produits Viking. Nous espérons que vous apprécierez le soin et l'attention que nous avons consacrés à chaque détail de votre cuisinière auto-nettoyante de pointe.

Votre cuisinière Viking est conçue pour vous permettre une utilisation fiable et durable. Le manuel d'utilisation et d'entretien vous fournira les informations dont vous avez besoin pour vous familiariser avec l'entretien et le fonctionnement de votre cuisinière.

Notre principal objectif est votre entière satisfaction. Si vous avez des questions ou des commentaires concernant ce produit, contactez votre revendeur ou Viking Europe SAS.

Nous sommes heureux que vous ayez choisi cette cuisinière Viking et nous espérons que vous continuerez à nous faire confiance pour vos besoins en cuisinière.

Pour de plus amples informations sur la gamme complète et sans cesse enrichie des produits Viking, contactez votre revendeur ou rendez-vous sur www.viking-europe.com.

⚠ AVERTISSEMENT



- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- CELA PEUT BLESSER DES PERSONNES.
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EMBALLÉ AVEC LA CUISINIÈRE.
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

Table des matières

Avertissements

Les avertissements et consignes de sécurité importants figurant dans ce manuel ne prétendent pas couvrir toutes les conditions et situations éventuelles pouvant survenir. L'utilisateur doit faire preuve de sens commun, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de l'appareil.

Contactez **TOUJOURS** le fabricant pour les problèmes ou situations que vous ne comprenez pas.

Signification des symboles de sécurité, termes et étiquettes

⚠ DANGER

Dangers ou pratiques dangereuses qui ENTRAÎNERONT des blessures physiques sévères, voire le décès.

⚠ AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures physiques sévères, voire le décès.

⚠ ATTENTION

Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures physiques mineures.

Tous les messages de sécurité identifieront le danger, vous informeront de la manière de réduire les risques de blessures et vous indiqueront ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'empêcher tout risque éventuel d'incendie, choc électrique, blessure physique ou dommage à l'appareil à cause d'une utilisation impropre. N'utilisez cet appareil que dans le cadre de l'utilisation décrite dans ce manuel.

Afin de garantir une utilisation sûre et en toute sécurité : l'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** d'ajuster, réparer, entretenir ou remplacer une pièce quelconque de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Un technicien qualifié devra prendre en charge toutes les autres procédures d'entretien. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de sectionnement du gaz afin de le fermer en cas d'urgence. Un technicien agréé est nécessaire pour procéder aux ajustements ou conversions du gaz naturel ou gaz propane liquide (PL).

CONSERVEZ CE MANUEL, IL VOUS SERVIRA DE RÉFÉRENCE À L'AVENIR.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas respecter les informations contenues dans ce manuel peut entraîner la survenue d’un incendie ou d’une explosion susceptible d’endommager du matériel et de blesser ou de tuer des personnes.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ ?
- **N’ESSAYEZ PAS** d’allumer un quelconque appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS** d’interrupteur électrique.
- **N’UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d’un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

L’installation et l’entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une agence d’entretien ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT




RISQUE DE BASCULEMENT
Afin de réduire tout risque de basculement de l’appareil, il doit être fixé par un ou plusieurs dispositifs anti-basculement correctement installés. Afin de s’assurer que le support a été correctement installé, regardez derrière la cuisinière à l’aide d’une lampe-torche afin de vérifier que l’installation est bien engagée dans l’angle arrière supérieur gauche de la cuisinière.
- CETTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- CELA PEUT BLESSER DES PERSONNES.
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT EMBALLÉ AVEC LA CUISINIÈRE.
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D’INSTALLATION.

⚠ AVERTISSEMENT

N’UTILISEZ PAS les nettoyants vendus dans le commerce pour l’intérieur du four. Cela peut produire des émanations dangereuses ou endommager les finitions en porcelaine.

⚠ AVERTISSEMENT



Afin d’éviter tout risque de dommage matériel, de blessure physique ou de décès, suivez exactement les informations contenues dans ce manuel afin d’empêcher tout incendie ou explosion. **NE CONSERVEZ PAS ET N’UTILISEZ PAS** d’essence ou d’autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d’autres appareils.

Avertissements

Afin d’éviter tout incendie ou dommage dû à la fumée

- Assurez-vous que tous les matériels d’emballage sont retirés de l’appareil avant de l’utiliser.
- La zone se trouvant autour de l’appareil doit être dégagée et aucun matériau combustible, essence ou autre vapeur inflammable ne doit se trouver à proximité.
- Si l’appareil est installé près d’une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises afin d’empêcher que les rideaux ne passent sur les brûleurs.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** un quelconque objet sur la cuisinière. L’air chaud sortant de l’orifice de ventilation peut enflammer les objets et peut faire augmenter la pression dans les conteneurs clos, ce qui peut les faire exploser.
- Nombre d’aérosols sont EXPLOSIFS lorsqu’ils sont exposés à la chaleur et peuvent se révéler hautement inflammables. Évitez de les utiliser ou de les stocker près de l’appareil.
- Nombre de plastiques sont sensibles à la chaleur. Tenez les plastiques à l’écart des pièces de l’appareil qui peuvent devenir tièdes ou chaudes. **NE LAISSEZ PAS** des objets en plastique sur la cuisinière car ils peuvent fondre ou se ramollir s’ils se trouvent trop près de l’orifice de ventilation ou d’un brûleur de surface allumé.
- Les éléments combustibles (papier, plastique, etc.) peuvent prendre feu et les éléments métalliques peuvent chauffer et causer des brûlures. **NE VERSEZ PAS** d’alcool sur les aliments chauds. **NE LAISSEZ PAS** le four sans surveillance lorsque vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. car il existe un risque d’incendie.

En cas d’incendie

Éteignez l’appareil et la hotte afin d’éviter toute propagation de la flamme. Éteignez la flamme, puis allumez la hotte pour enlever la fumée et l’odeur.

- **Table de cuisson :** étouffez le feu ou la flamme dans une casserole à l’aide d’un couvercle ou d’une tôle.
- **NE SAISISSEZ OU NE DÉPLACEZ JAMAIS** une casserole en feu.
- **Four :** étouffez le feu ou la flamme en fermant la porte du four. **N’UTILISEZ PAS** d’eau sur les feux dus à des graisses. Utilisez du bicarbonate de soude ou un extincteur à substance chimique sèche ou de type mousse afin d’étouffer le feu ou la flamme.
- GRAISSE : la graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution. **N’UTILISEZ PAS** d’eau sur les feux dus à des graisses. La graisse enflammée s’éteint avec du bicarbonate de soude ou, si vous en possédez, un extincteur à poudre chimique multi-fonctions ou à mousse. Laissez la friture refroidir avant de la manipuler. **NE LAISSEZ PAS** de graisse s’accumuler autour du four ou dans les orifices de ventilation. Essuyez immédiatement les déversements.

Sécurité avec les enfants

- **NE LAISSEZ JAMAIS** un enfant seul ou sans surveillance près de l’appareil lorsqu’il est allumé ou encore chaud.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** un enfant s’asseoir ou s’appuyer sur une pièce de l’appareil car il pourrait être blessé ou brûlé.
- **NE RANGEZ PAS** d’objets comportant un intérêt pour les enfants au-dessus de l’appareil. En essayant de les atteindre, les enfants peuvent se blesser grièvement.

Avertissements

Sécurité avec les enfants (Suite)

- Il faut apprendre aux enfants que l'appareil et les ustensiles qu'il comporte peuvent être chauds. Laissez les ustensiles chauds dans un endroit sûr, à l'écart des petits enfants. Il faut apprendre aux enfants qu'un appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec les boutons de commande ou d'autres pièces de l'appareil.

Sécurité de cuisson

- Afin d'éliminer tout risque de toucher les brûleurs de surface chauds, il ne faut placer aucun placard de rangement directement au-dessus d'une cuisinière. En cas de rangement, il faut le limiter aux éléments qui sont fréquemment utilisés et qui sont rangés en toute sécurité dans une zone soumise à la chaleur d'un appareil. Les températures peuvent se révéler dangereuses pour certains éléments, tels que les liquides volatils, les nettoyants ou les aérosols.
- **PLACEZ TOUJOURS** la casserole sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Assurez-vous que vous savez à quels brûleurs de surface correspondent les différents boutons. Assurez-vous que le bon brûleur est allumé et qu'il brûle. Une fois la cuisson terminée, éteignez le brûleur avant de retirer la casserole afin d'éviter toute exposition à la flamme du brûleur.
- **AJUSTEZ TOUJOURS** la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le fond de la casserole. Une flamme trop importante est dangereuse, entraîne des déperditions d'énergie et peut endommager l'appareil, la casserole ou les placards se trouvant au-dessus de l'appareil. Ces informations reposent sur des principes de sécurité.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** une surface de cuisson fonctionnant sans surveillance, tout spécialement lorsque vous utilisez une configuration à température élevée ou en cas de friture. Les débordements provoquent de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer. Nettoyez les déversements de graisse dès que possible. **N'UTILISEZ PAS** de chaleur élevée pour les cuissons longues.
- **NE CHAUFFEZ PAS** de récipients alimentaires fermés, l'accumulation de pression pouvant entraîner une explosion et des blessures.
- Utilisez des poignées solides et sèches. Des poignées humides peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Les torchons ou autres substituts ne doivent **JAMAIS** être utilisés comme poignées car ils peuvent traîner sur les brûleurs de surface chauds et brûler ou s'enflammer sur les pièces de l'appareil.
- **LAISSEZ TOUJOURS** la graisse chaude utilisée pour la friture refroidir avant d'essayer de la retirer ou de la manipuler.
- **NE LAISSEZ PAS** de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de l'appareil, du four ou de l'orifice de ventilation. Nettoyez fréquemment la hotte afin d'empêcher que la graisse ne s'accumule sur la hotte ou le filtre. En cas d'aliments en flamme sous la hotte, éteignez la ventilation.
- **NE PORTEZ JAMAIS** de vêtements en matière inflammable, amples ou à manches longues lorsque vous cuisinez. Les vêtements peuvent s'enflammer ou se prendre dans les poignées des ustensiles. **N'ENROULEZ PAS** des serviettes ou matières sur les poignées de la porte du four. Ces éléments pourraient prendre feu et causer des brûlures.

Avertissements

Sécurité de cuisson (Suite)

- Placez **TOUJOURS** les grilles du four dans les positions souhaitées lorsque le four est froid. Retirez la grille du four pour ajouter ou retirer des aliments à l'aide des poignées solides et sèches. Évitez **TOUJOURS** de vous pencher dans le four pour ajouter ou retirer des aliments. Si une grille doit être déplacée lorsqu'elle est chaude, utilisez une poignée.
- Éteignez **TOUJOURS** le four à la fin de la cuisson.
- Faites attention en ouvrant la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur sortir avant de déplacer ou de replacer la nourriture.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** de l'aluminium pour couvrir les grilles ou le bas du four. Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou pourrait endommager l'appareil. Utilisez de l'aluminium uniquement comme cela est indiqué dans ce guide.
- **AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ALIMENTS PRÉPARÉS :** suivez les instructions du fabricant d'aliments. Si un conteneur d'aliment congelé en plastique et/ou son couvercle se déforme, se tord ou est endommagé pendant la cuisson, jetez immédiatement la nourriture et le conteneur. Les aliments pourraient être contaminés.
- Si vous enflammez une liqueur ou d'autres alcools sous une hotte, **ÉTEIGNEZ-LA.** Le courant d'air pourrait propager les flammes.
- Une fois l'unité installée comme indiqué dans les instructions d'installation, il est important que l'entrée d'air frais ne soit pas bouchée. L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement aérée. Maintenez les orifices de ventilation naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique. L'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation plus importante, par exemple d'ouvrir une fenêtre, ou plus efficace, par exemple, d'augmenter le niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.

Sécurité avec les ustensiles

- Utilisez des casseroles avec des fonds plats et des poignées pouvant être saisies facilement et qui restent froides. Évitez d'utiliser des casseroles instables, déformées, qui basculent facilement ou dont la poignée est lâche. Évitez également d'utiliser des casseroles, tout spécialement les petites casseroles, ayant des poignées lourdes, car elles pourraient être instables et basculer. Les casseroles qui sont lourdes à déplacer lorsqu'elles sont remplies de nourriture peuvent également se révéler dangereuses.
- Assurez-vous que l'ustensile est suffisamment grand pour contenir la nourriture de façon appropriée et éviter les débordements. La taille des casseroles est particulièrement importante pour la friture. Assurez-vous que la casserole corresponde au volume de nourriture devant être ajouté ainsi qu'aux éclaboussures de graisse.
- Afin de minimiser les brûlures, l'embrasement de matériaux inflammables et le déversement dû à un contact non souhaité avec l'ustensile, **NE FAITES PAS PASSER** les poignées au-dessus des brûleurs de surface adjacents. Tournez **TOUJOURS** les poignées de casserole vers le côté ou l'arrière de l'appareil, non vers la pièce où elles peuvent être facilement accrochées ou atteintes par les petits enfants.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète, cela pouvant endommager l'ustensile et l'appareil.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des sacs de cuisson au four.

Avertissements

Sécurité avec les ustensiles (Suite)

- Seuls certains types d’ustensiles en verre, verre/céramique, céramique ou vitrifiés conviennent à la surface de la cuisinière ou à l’usage au four sans casser en raison du changement soudain de température. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez du verre.
- Cet appareil a été testé pour des performances sûres en utilisant un ustensile de cuisine conventionnel. **N’UTILISEZ PAS** de dispositifs ou d’accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce guide. **N’UTILISEZ PAS** de couvercles pour les unités de surface, de grilles sur le feu, ni d’autres systèmes par convection dans le four. L’utilisation de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce manuel peuvent entraîner de graves dangers pour la sécurité, ainsi que des problèmes de performance et une réduction de la durée de vie des composants de l’appareil.
- La flamme du brûleur doit être ajustée afin qu’elle ne dépasse pas le fond de la casserole. Un réglage excessif du brûleur peut dessécher les surfaces du plan de travail adjacentes, ainsi que l’extérieur de l’ustensile. Ces informations reposent sur des principes de sécurité.

Résistances chauffantes

- **NE TOUCHEZ JAMAIS** le four et les surfaces du brûleur de la rôtissoire ni les surfaces intérieures du four.
- Les brûleurs du four et de la rôtissoire peuvent être chauds même s’ils sont sombres. Les surfaces situées près des brûleurs et des surfaces intérieures du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Pendant et après l’utilisation, **NE TOUCHEZ PAS** les résistances chauffantes, les surfaces près de ces résistances ni les surfaces intérieures du four et évitez qu’elles ne soient en contact avec des vêtements ou d’autres matières inflammables avant qu’elles n’aient refroidi. D’autres surfaces du four peuvent atteindre une température susceptible de causer des brûlures, telles que l’ouverture de la ventilation du four, la surface située près de l’ouverture de la ventilation et la vitre du four.

Sécurité pour le nettoyage

- Éteignez toutes les commandes, puis attendez que les pièces de la cuisinière refroidissent avant de les toucher ou de les nettoyer. **NE TOUCHEZ PAS** les grilles des brûleurs ou les zones autour avant qu’elles n’aient refroidi.
- Nettoyez l’appareil avec précaution. Faites preuve de prudence afin d’éviter toute brûlure due à la vapeur si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s’ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint d’étanchéité. Il est essentiel pour une étanchéité optimale. Il convient de ne pas le frotter, l’endommager ou le déplacer.
- Aucun nettoyant ou revêtement de protection du commerce, tel que du papier aluminium, ne doit être utilisé à l’intérieur du four ou autour de l’une des parties. Des revêtements de protection inappropriés peuvent causer un choc électrique ou un incendie. Ne laissez pas la graisse s’accumuler dans le four.

Avertissements

Four auto-nettoyant (sur les modèles EVGSC auto-nettoyants)

- Ne nettoyez que les parties citées dans ce guide. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Il convient de ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants pour four dans ou autour des parties du four auto-nettoyant.
- Avant un auto-nettoyage du four, retirez la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, puis essuyez les déversements afin d'empêcher toute fumée excessive, tout crépitement ou toute flamme.
- Cette cuisinière possède un ventilateur de refroidissement qui fonctionne automatiquement pendant le cycle de nettoyage. Si le ventilateur n'est pas allumé, annulez le nettoyage et contactez un technicien d'entretien agréé.
- Il est normal que la surface de cuisson de la cuisinière devienne chaude pendant un cycle d'auto-nettoyage. Par conséquent, il faut éviter de toucher la surface de cuisson de la cuisinière pendant un cycle de nettoyage.

Avertissement et avis de sécurité importants

Les utilisateurs de cet appareil sont avertis par ce manuel que, lorsque le four est en cycle d'auto-nettoyage, il peut y avoir une faible exposition à certaines des substances citées, y compris le monoxyde de carbone. L'exposition à ces substances peut être minimisée en ventilant de façon appropriée le four avec l'extérieur, en ouvrant les fenêtres et/ou la porte de la pièce où se trouve l'appareil pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Avis important concernant les oiseaux domestiques :
NE LAISSEZ JAMAIS d'oiseaux domestiques dans la cuisine ou dans les pièces que les fumées de la cuisine pourraient atteindre. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées qui se dégagent pendant le cycle d'auto-nettoyage du four peuvent se révéler dangereuses, voire mortelles, pour les oiseaux. Les fumées qui se dégagent en raison d'une huile de cuisson, de graisse ou de margarine surchauffée ou d'un ustensile de cuisine anti-adhésif surchauffé peuvent se révéler également dangereuses.

Votre appareil

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce, cela pourrait blesser l'utilisateur et endommager l'appareil. De même, **N'UTILISEZ PAS** la cuisinière ou le four comme zone de rangement pour des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Avertissements

Votre appareil (Suite)

- Pour des performances et un fonctionnement appropriés du four, **NE BLOQUEZ PAS ET NE BOUCHEZ PAS** le tuyau d'aération du four situé à droite de la grille de ventilation.
- Évitez de toucher la zone de ventilation du four lorsqu'il est allumé et ce, pendant plusieurs minutes après qu'il a été éteint. Lors de l'utilisation du four, la zone de ventilation et la zone environnante deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Une fois le four éteint, **NE TOUCHEZ PAS** les zones de ventilation du four et les zones environnantes avant qu'elles n'aient refroidi.
- Les autres surfaces potentiellement chaudes comprennent la cuisinière, les surfaces faisant face à la cuisinière, la ventilation du four, les surfaces proches de l'ouverture de la ventilation, la porte du four, les zones autour de la porte du four et la vitre du four.
- Une mauvaise utilisation des portes du four (par ex. y monter, s'y asseoir ou s'y appuyer) peut entraîner des dangers et/ou des blessures.

Coupure de courant

En cas de coupure de courant, les allumeurs électriques ne fonctionnent pas. Il ne faut en aucun cas essayer d'utiliser l'appareil en cas de coupure de courant. Assurez-vous que le bouton de commande du four est en position d'arrêt.

Une coupure de courant momentanée peut faire s'éteindre le brûleur. Lorsque le courant revient, la cuisinière fonctionnera correctement lorsque tous les boutons seront remis en position d'arrêt. Si la cuisinière est en cycle d'auto-nettoyage lorsque la coupure de courant a lieu, attendez que le courant revienne, puis laissez la porte se déverrouiller automatiquement. Éteignez toutes les commandes, puis relancez le cycle d'auto-nettoyage conformément aux instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

NE TOUCHEZ PAS une ampoule de four chaude avec un chiffon humide, car l'ampoule pourrait se casser. Si l'ampoule se casse, débranchez l'appareil avant de retirer l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.

Avertissements

⚠ AVERTISSEMENT

Ne recouvrez **JAMAIS** les interstices, les trous ou les passages situés dans la partie inférieure du four ou la surface entière d’une grille avec des matières tels que du papier d’aluminium. Le revêtement du papier d’aluminium peut emmagasiner de la chaleur et entraîner une combustion.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Déconnectez l’alimentation électrique du fusible principal ou du disjoncteur avant de remplacer l’ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que le four est FROID avant de le nettoyer. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler ou recevoir un choc électrique.

⚠ ATTENTION

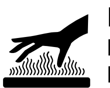
Afin d’éviter de contracter une maladie ou de produire des déchets alimentaires, **NE LAISSEZ PAS** d’aliments dégelés dans le four pendant plus de deux heures.

⚠ REMARQUE

NE TOURNEZ PAS la commande de température pendant la décongélation. Allumer le ventilateur par convection accélère la décongélation naturelle des aliments sans utiliser de chaleur.

Avertissements

⚠ ATTENTION



RISQUE DE BRÛLURE
La porte du four, tout spécialement la vitre, peut être chaude.
Risque de brûlure : NE TOUCHEZ PAS la vitre !

⚠ AVERTISSEMENT

Cette cuisinière possède un cycle d'auto-nettoyage. Au cours de ce cycle, le four atteint des températures élevées afin de brûler les salissures et les dépôts. Un résidu poudreux de cendre est laissé au bas du four à la fin du cycle d'auto-nettoyage.

Remarque : N'UTILISEZ PAS *les nettoyants vendus dans le commerce pour l'intérieur du four. Cela peut produire des émanations dangereuses ou endommager les finitions en porcelaine.* **NE TAPISSEZ PAS** *le four d'aluminium ou d'autres matières.*
Ces éléments peuvent fondre ou brûler pendant un cycle d'auto-nettoyage, entraînant des dommages permanents pour le four.

⚠ ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Maintenez les orifices de ventilation ouverts ou installez un dispositif de ventilation (hotte à extraction mécanique).

⚠ ATTENTION

L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut exiger une ventilation plus importante, par exemple d'ouvrir une fenêtre ou d'avoir une ventilation plus efficace, par exemple d'augmenter le niveau de ventilation mécanique, le cas échéant.

⚠ ATTENTION

Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Avertissements

⚠ ATTENTION



NE TOUCHEZ PAS les parties extérieures du four une fois que le cycle d'auto-nettoyage a commencé car elles peuvent devenir extrêmement chaudes !

Au cours des premières utilisations de la fonction d'auto-nettoyage, des odeurs et de la fumée peuvent s'échapper lors du traitement thermique du liant dans l'isolation de haute densité utilisée dans le four. Lorsque l'isolation est parfaitement traitée, ces odeurs disparaissent. Au cours des cycles suivants d'auto-nettoyage, il se peut que vous sentiez une odeur caractéristique de l'utilisation de températures élevées.

AÉREZ CORRECTEMENT LA CUISINE AU COURS DU CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

⚠ ATTENTION

Vous devez surveiller attentivement la nourriture pendant le processus de déshydratation afin de s'assurer qu'elle ne prenne pas feu.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

Lors de l'auto-nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en conditions normales. Les jeunes enfants doivent donc être tenus à l'écart de l'appareil.

⚠ ATTENTION

NE RANGEZ PAS d'objets comportant un intérêt pour les enfants au-dessus de l'appareil. En essayant de les atteindre, les enfants peuvent se blesser grièvement.

⚠ ATTENTION

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Avant d'utiliser la cuisinière

Tous les produits sont nettoyés avec des solvants en usine afin de retirer tout signe visible de saleté, huile et graisse pouvant provenir du processus de fabrication. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez minutieusement la cuisinière avec de l'eau savonneuse chaude. Il peut y avoir des brûlures et des odeurs lors de la première utilisation de l'appareil. Cela est normal.

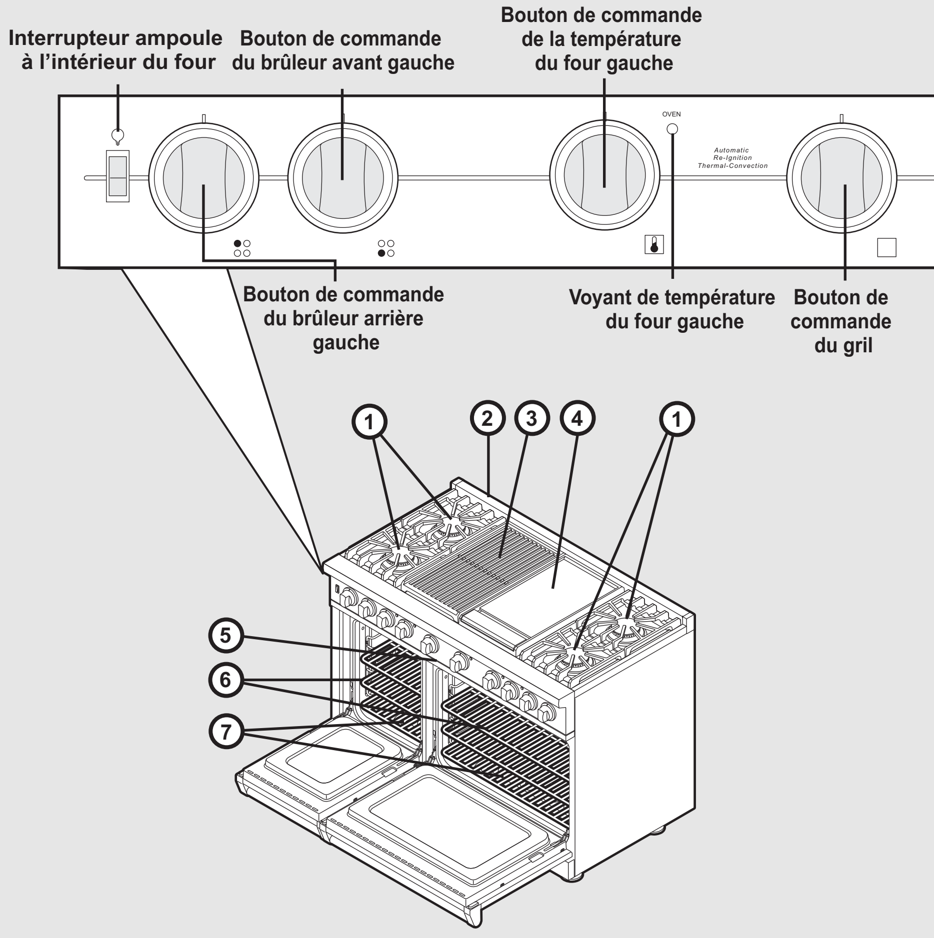
Four

Important ! Avant la première utilisation, essuyez l'intérieur avec de l'eau savonneuse, puis séchez soigneusement. Réglez ensuite le sélecteur du four sur cuisson au four, le thermostat sur 260 °C, puis faites fonctionner pendant une heure.

Tous les modèles comprennent :

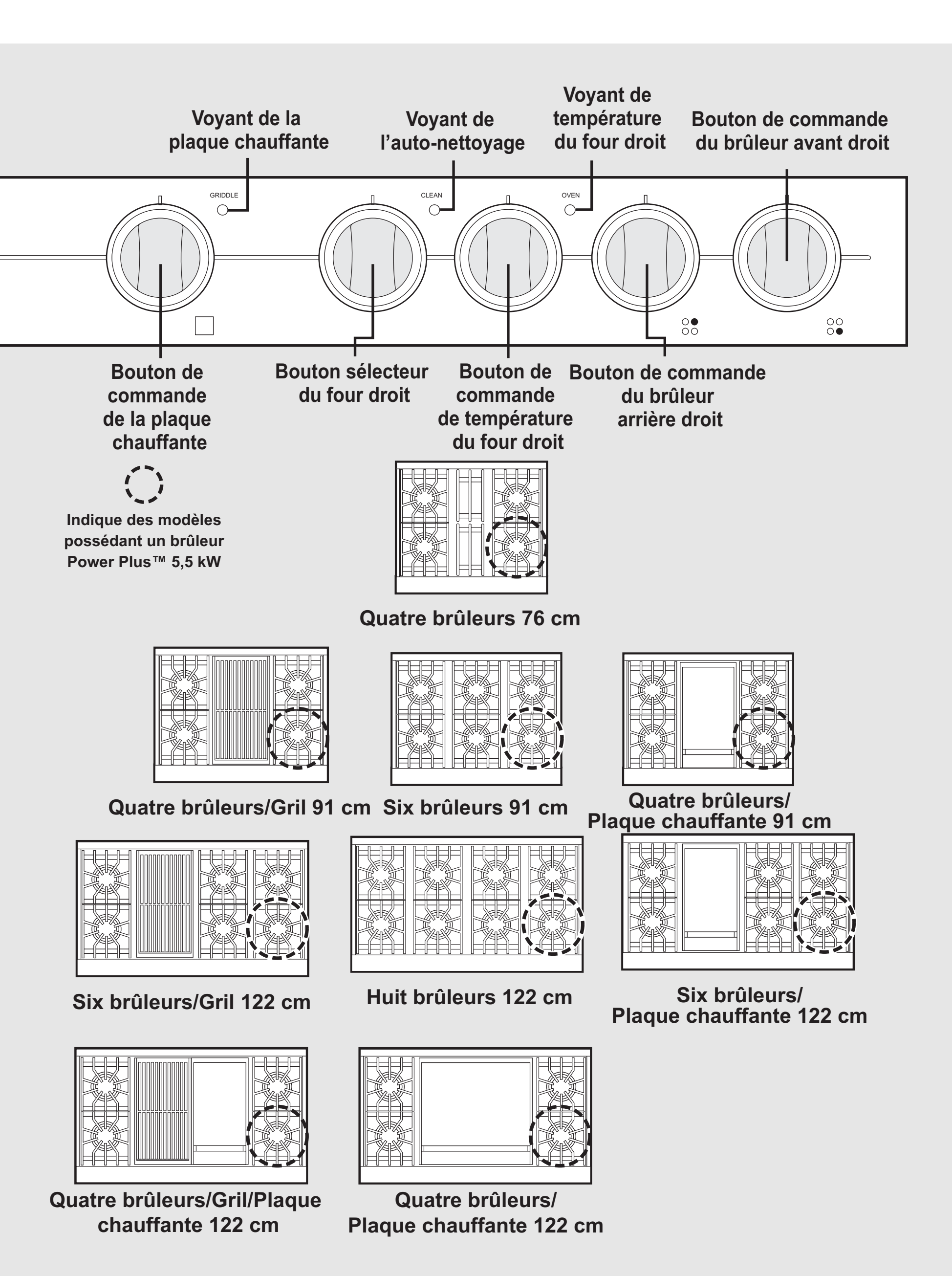
- Cinq modes de performance—y compris la cuisson au four par convection et le rôtissage par convection—fournissant une circulation de l'air pour les temps de cuisson plus courts avec des résultats réguliers.
- Système de brûleurs étanches VSH™ Pro exclusif (Vari-Simmer™ intensité basse à élevée)— la combinaison de brûleurs brevetés et d'une conception de pointe fournit une parfaite capacité de nettoyage, ainsi que des performances supérieures en intensité faible et élevée.
- Le plan de cuisson ouvragé en une seule pièce recouvert de porcelaine possède un système anti-déversement pour un nettoyage facile.
- La cuisson au four par convection avec un brûleur caché 9,6 kW permet une cuisson rapide et régulière pour tous les plats, ainsi qu'un nettoyage facile.
- La rôtissoire infrarouge à porte fermée à 300 °C permet une chaleur intense pour saisir les viandes délicates, fournissant ainsi une saveur comme au restaurant.
- Quatre lumières éclairent le four avec une lumière peu intense.
- Six positions de grilles et trois grilles offrent un grand espace pour les cuissons au four.

Fonctionnalités de la cuisinière
(EVGSC auto-nettoyante)



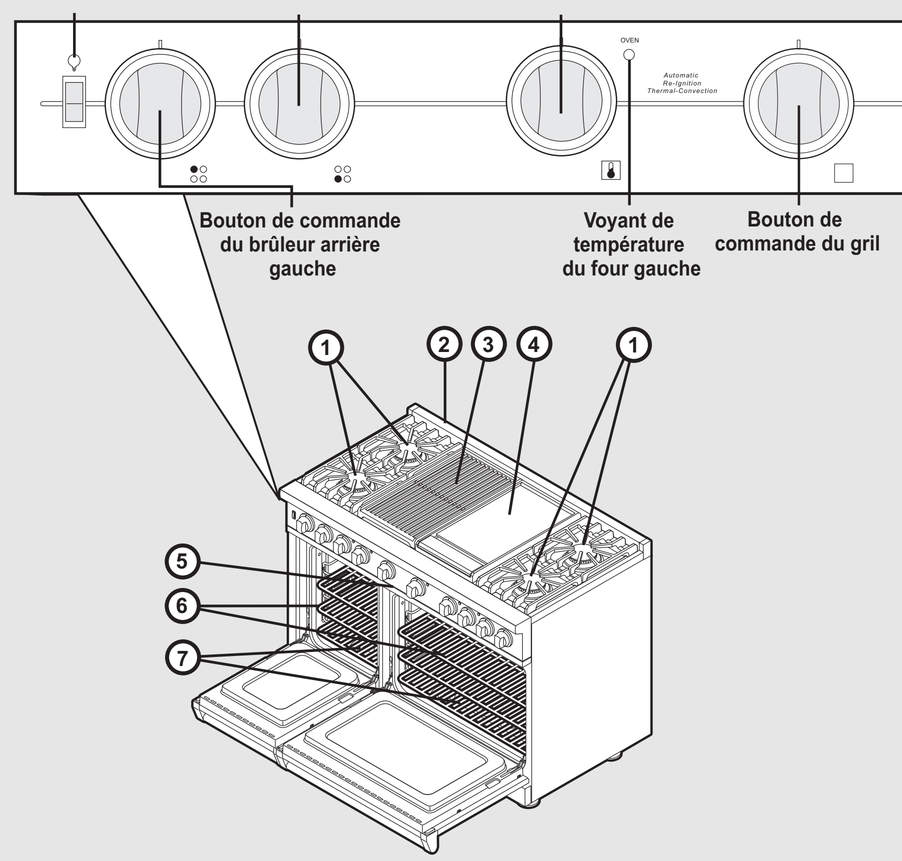
Modèle présenté Quatre brûleurs/Gril/Plaque chauffante 122 cm

1. Brûleurs étanches de 4,8 kW avec chapeaux en porcelaine/fonte et un système d'allumage/rallumage automatique.
2. Garniture d'îlot.
3. Gril (en option).
4. Plaque chauffante (en option).
5. Plaque d'identification.
6. Trois grilles anti-basculement très résistantes standard/six positions de grille.
7. Lèchefrite dans le four.



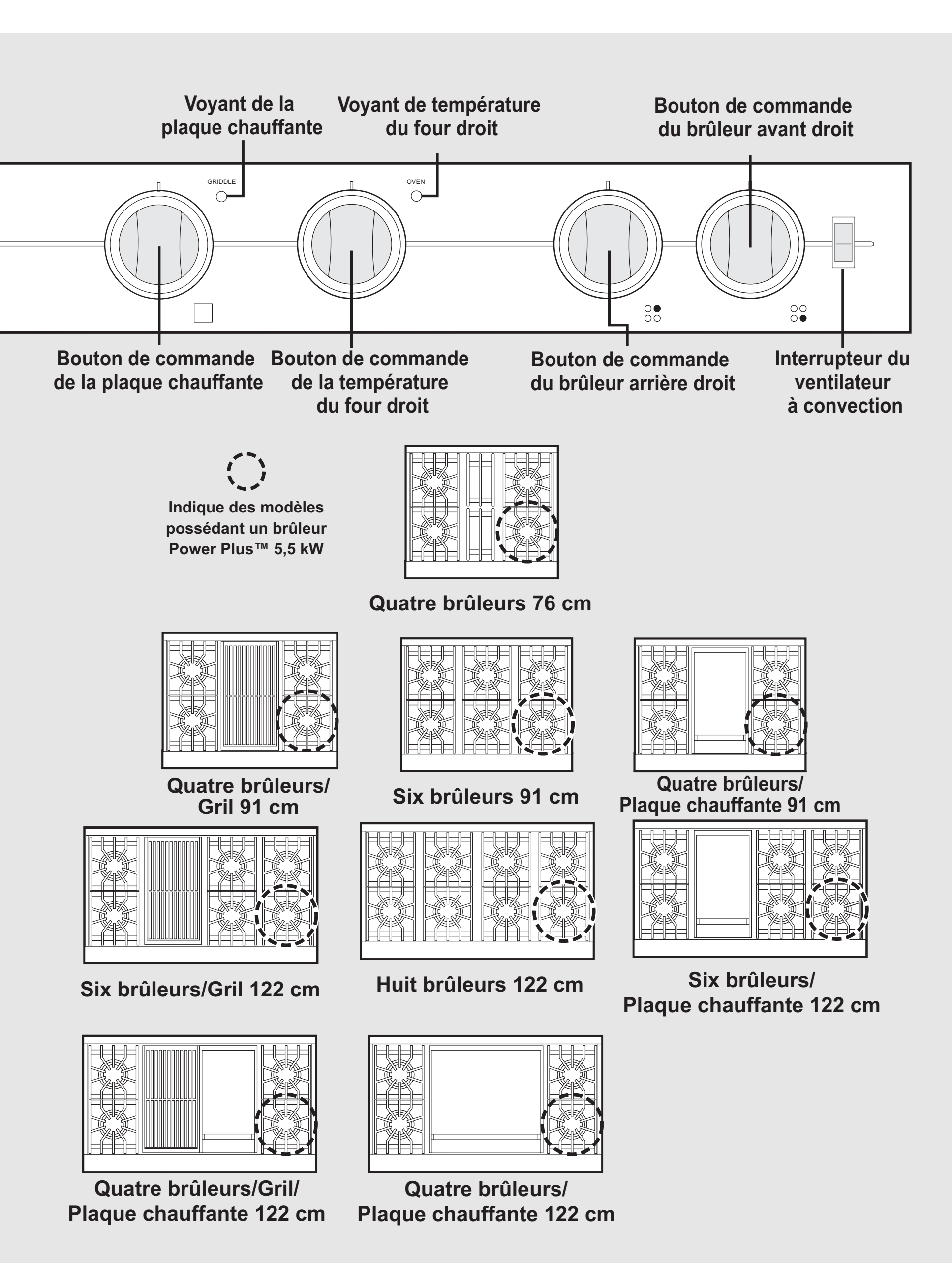
Voyant de la plaque chauffante
Voyant de l'auto-nettoyage
Voyant de température du four droit
Bouton de commande du brûleur avant droit
GRIDDLE
CLEAN
OVEN
Bouton de commande de la plaque chauffante
Bouton sélecteur du four droit
Bouton de commande de température du four droit
Bouton de commande du brûleur arrière droit
Indique des modèles possédant un brûleur Power Plus™ 5,5 kW
Quatre brûleurs 76 cm
Quatre brûleurs/Gril 91 cm
Six brûleurs 91 cm
Quatre brûleurs/ Plaque chauffante 91 cm
Six brûleurs/Gril 122 cm
Huit brûleurs 122 cm
Six brûleurs/ Plaque chauffante 122 cm
Quatre brûleurs/Gril/Plaque chauffante 122 cm
Quatre brûleurs/ Plaque chauffante 122 cm

Fonctionnalités de la cuisinière
(EVGCC non auto-nettoyante)

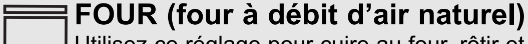


Modèle présenté Quatre brûleurs/Gril/Plaque chauffante 122 cm

1. Brûleurs étanches de 4,8 kW avec chapeaux en porcelaine/fonte et un système d'allumage/rallumage automatique.
2. Garniture d'îlot.
3. Gril (en option).
4. Plaque chauffante (en option).
5. Plaque d'identification.
6. Trois grilles anti-basculement très résistantes standard/six positions de grille.
7. Lèchefrite dans le four.


Voyant de la plaque chauffante
Voyant de température du four droit
Bouton de commande du brûleur avant droit
GRIDDLE
OVEN
Bouton de commande de la plaque chauffante
Bouton de commande de la température du four droit
Bouton de commande du brûleur arrière droit
Interrupteur du ventilateur à convection
Indique des modèles possédant un brûleur Power Plus™ 5,5 kW
Quatre brûleurs 76 cm
Quatre brûleurs/ Gril 91 cm
Six brûleurs 91 cm
Quatre brûleurs/ Plaque chauffante 91 cm
Six brûleurs/Gril 122 cm
Huit brûleurs 122 cm
Six brûleurs/ Plaque chauffante 122 cm
Quatre brûleurs/Gril/ Plaque chauffante 122 cm
Quatre brûleurs/ Plaque chauffante 122 cm

Réglages et fonctions du four



FOUR (four à débit d'air naturel)
Utilisez ce réglage pour cuire au four, rôtir et cuire à la cocotte.



CUISSON PAR CONVECTION
Utilisez ce réglage pour cuire au four et rôtir des aliments en même temps sans perdre de saveur.

RÔTISSOIRE (rôtissoire infrarouge)
Utilisez ce réglage pour rôtir les viandes noires de 3 cm d'épaisseur ou moins avec une cuisson de type saignant ou à point.

RÔTISSOIRE PAR CONVECTION (rôtissoire infrarouge par convection)
Utilisez ce réglage pour rôtir les coupes de viande épaisses.

CUISSON PAR CONVECTION (Déshydratation par convection)
Utilisez ce réglage pour déshydrater les fruits et légumes.

CUISSON PAR CONVECTION (Décongélation par convection)
Utilisez ce réglage pour décongeler des aliments.

AUTO-NETTOYAGE
Utilisez ce réglage pour nettoyer le four (EVGSC uniquement).

Remarque : *pour davantage d'informations sur les fonctions du four, voir la section Fonctionnement.*

Fonctionnement de la surface

Allumer les brûleurs

Tous les brûleurs sont allumés par allumage électrique. Il n'y a pas de veilleuse indépendante à flamme nue.

Brûleurs de surface : système d'allumage/ rallumage à sécurité électronique (SARSE)

Pour allumer les brûleurs de surface, tournez le bouton correspondant vers la gauche dans n'importe quelle position. Cette commande est aussi bien un robinet de gaz qu'un interrupteur électrique. Lorsque vous tournez le bouton de commande dans n'importe quelle position, vous entendez un clic. **Il s'agit du son du système de rallumage à sécurité électronique (SARSE) qui allume le brûleur correspondant avec un délai de sécurité de 3 secondes.** Une fois le brûleur allumé, les clics s'arrêtent. Si la flamme sort pour quelque raison que ce soit, le brûleur essaie automatiquement de se rallumer une fois. S'il ne parvient pas à se rallumer, le SARSE éteint automatiquement l'alimentation en gaz vers le brûleur. Cinq secondes plus tard, le SARSE essaie automatiquement de rallumer le brûleur une fois en rouvrant l'alimentation en gaz.

Fonctionnement de la surface

Vous entendrez alors de nouveau des clics. Si le brûleur ne parvient pas à se rallumer une fois de plus, le cycle ci-dessus sera répété. Au bout de 5 tentatives de rallumage du brûleur, le SARSE éteint automatiquement et totalement l'alimentation en gaz vers le brûleur. Pour relancer le processus d'allumage, il faut tourner le bouton en position éteinte, puis de nouveau en position allumée. Après un délai de sécurité de 2 secondes, le processus d'allumage commence de nouveau. Lorsque le brûleur s'allume, vous pouvez tourner la commande du brûleur dans n'importe quelle position afin de régler la taille de la flamme. La configuration de la hauteur appropriée pour le processus de cuisson souhaité et l'ustensile sélectionné entraîne une performance de cuisson supérieure tout en économisant du temps et de l'énergie.
En quelques instants, une quantité suffisante de gaz atteint le brûleur pour qu'il s'allume. Lorsque le brûleur s'allume, tournez la commande du brûleur dans n'importe quelle position afin de régler la taille de la flamme. La configuration de la hauteur appropriée pour le processus de cuisson souhaité et la sélection du récipient de cuisson approprié permettent une performance de cuisson supérieure tout en économisant du temps et de l'énergie.

Vari-Simmer

Le mijotage est une technique de cuisson où les aliments sont cuisinés dans des liquides chauds maintenus au point d'ébullition de l'eau ou juste en-dessous. Le mijotage permet un traitement plus doux que l'ébullition, ce qui empêche les aliments d'être durs et/ou de se casser. La taille de la casserole et le volume de l'aliment peuvent avoir des conséquences significatives sur l'intensité de la flamme (élevée ou basse) nécessaire pour le mijotage. C'est pour cette raison que les brûleurs des cuisinières et entablements Viking sont conçus avec un Vari-Simmer™. Le Vari-Simmer ne permet pas un seul réglage pour le mijotage, mais bien plusieurs. Ce grand nombre de réglages pour le mijotage vous permet de régler la hauteur de flamme afin d'obtenir le meilleur mijotage selon le type et la quantité d'aliment à faire mijoter. C'est cette capacité qui fait du réglage Vari-Simmer le dispositif de mijotage le plus précis et le plus fiable du marché.

Brûleur Power Plus™ (le cas échéant)

Certains modèles sont équipés d'un brûleur Power Plus de 5,5 kW pour le brûleur avant droit. Ce brûleur est conçu pour fournir une puissance calorifique extrêmement élevée, tout spécialement lorsque vous utilisez de grandes casseroles et il doit être utilisé pour faire bouillir de grandes quantités ou si vous devez atteindre l'ébullition rapidement. Tandis que le brûleur Power Plus possède la puissance extrême nécessaire pour atteindre rapidement l'ébullition de grandes quantités de liquide, il peut également être baissé pour fournir un mijotage très bas et délicat, faisant de ce brûleur le brûleur le plus polyvalent du marché.

Fonctionnement de la surface

Conseils pour la surface de cuisson

- Utilisez des hauteurs de flamme basses ou moyennes lorsque vous cuisinez dans des récipients qui ne sont pas très bon conducteurs de chaleur, tels que le verre, la céramique et la fonte. Réduisez la hauteur de flamme jusqu'à ce qu'elle couvre environ 1/3 du diamètre du récipient de cuisson. Cela permet d'obtenir une chaleur plus régulière dans le récipient de cuisson et de réduire la probabilité de brûler ou de dessécher l'aliment.
- Réduisez la flamme si elle dépasse du fond du récipient de cuisson. Une flamme qui dépasse des côtés du récipient est potentiellement dangereuse, chauffe la poignée de l'ustensile et la cuisine plutôt que l'aliment et gaspille de l'énergie.
- Réduisez la hauteur de flamme au minimum nécessaire pour réaliser le processus de cuisson souhaité. Souvenez-vous que l'aliment cuit aussi rapidement avec une petite ébullition qu'avec une ébullition vive. Le fait de maintenir une ébullition plus vive que nécessaire gaspille de l'énergie, réduit l'humidité et entraîne une perte de saveur et de nutriments.
- Le diamètre minimal des casseroles (récipients) recommandé est de 15 cm. Il est possible d'utiliser des casseroles de 10 cm de diamètre, mais cela n'est pas recommandé.

Réglage de la chaleur	Utilisation
Mijotage	Faire fondre de petites quantités Cuire du riz à la vapeur Faire mijoter des sauces
Température basse	Faire fondre de grandes quantités
Température basse à moyenne	Faire frire à basse température (œufs, etc.) Faire mijoter de grandes quantités Faire chauffer du lait, des sauces à base de crème, des jus et des desserts
Température moyenne	Faire sauter et dorer, braiser et faire frire à la poêle Maintenir de grandes quantités à faible ébullition
Température moyenne à élevée	Frire à haute température Faire griller à la casserole Maintenir une vive ébullition pour de grandes quantités
Température élevée	Faire bouillir rapidement de l'eau Faire frire dans un grand récipient

Réglages de la chaleur de surface*

***Remarque :** *les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement. Il se peut que vous deviez modifier les réglages de chaleur pour les adapter à vos exigences personnelles.*

Fonctionnement de la surface

Plaque chauffante/de mijotage (sur les modèles concernés)

La plaque chauffante de 4,8 kW optionnelle est conçue en acier usiné avec une finition Blanchard et est conçue de façon unique pour offrir une excellente performance de cuisson, ainsi qu'un nettoyage facile. La plaque chauffante est équipée d'un thermostat électronique permettant de maintenir une température régulière sur toute la plaque une fois que la température souhaitée a été configurée. La plaque chauffante possède un voyant ON qui s'allume lorsque son thermostat est allumé. Il s'allume et s'éteint par intermittence pour indiquer que le thermostat maintient la température sélectionnée. Avant d'utiliser la plaque chauffante, il est important de la graisser. Ce processus de graissage modifie l'aspect de la plaque chauffante. Cependant, cela permet également que l'aliment ne colle pas et protège la surface contre l'humidité.

Graisser la plaque chauffante avant la première utilisation

- Frottez la plaque chauffante avec un mélange composé d'un quart de litre d'eau chaude et de 60 ml de vinaigre blanc, à l'aide d'un tampon Scotch-Brite™ bleu. Séchez soigneusement.
- Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Graissez la plaque chauffante en recouvrant la surface d'une fine couche d'environ 1/2 à 1 cuillère à café d'huile végétale non salée. Appliquez sur toute la plaque à l'aide d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. Laissez l'huile imprégner la plaque chauffante pendant environ 1 heure, puis essuyez avec un chiffon propre ou de l'essuie-tout afin d'absorber toute huile résiduelle. La plaque chauffante est à présent prête à fonctionner.

Fonctionnement de la plaque chauffante/de mijotage

- Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante vers la gauche jusqu'à la température souhaitée. Le voyant d'alimentation ON s'allume indiquant que le thermostat de la plaque chauffante est allumé.
- La double plaque chauffante possède deux boutons de thermostat qui contrôlent les brûleurs situés sous la plaque chauffante de façon indépendante.
- Lorsque la plaque chauffante a atteint la température souhaitée, le voyant d'alimentation ON s'éteint indiquant que la plaque est préchauffée à la température sélectionnée.
- Utilisez de l'huile de cuisson liquide ou du beurre pour les œufs, les crêpes, le pain perdu, le poisson et les croque-monsieur afin qu'ils ne collent pas.
- Grattez régulièrement les particules d'aliment à l'aide d'une spatule en métal pendant la cuisson afin de faciliter le nettoyage et afin que les particules ne se mélangent pas aux aliments.
- Pour éteindre la plaque chauffante, tournez le bouton du thermostat vers la droite en position d'arrêt.
- Tournez-le TOUJOURS en position d'arrêt lorsqu'il n'est pas utilisé et réduisez la chaleur entre les charges de cuisson.

Ensemble de la plaque chauffante

Remarque : *sur les cuisinières auto-nettoyantes EVGSC, la plaque chauffante/de mijotage ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.*

Fonctionnement de la surface

Nettoyage et entretien de la plaque chauffante/de mijotage

- Il n’est pas nécessaire de laver la plaque chauffante après chaque utilisation. En cas de cuisson légère et UNE FOIS la plaque chauffante refroidie, il suffit d’essuyer la surface avec un chiffon propre ou de l’essuie-tout. Les matières grasses contenues dans les aliments qui cuisent sur la plaque chauffante graissent naturellement la plaque, rendant la surface anti-adhésive de façon naturelle.
- En cas de cuisson forte et lorsque la plaque chauffante est encore suffisamment tiède pour créer de la vapeur, versez une petite quantité de soda à température ambiante directement sur la plaque. À l’aide d’une spatule en métal, faites glisser les graisses et particules d’aliment vers la rainure à l’avant. Essuyez la totalité de la surface à l’aide d’un essuie-tout. Poursuivez avec le processus de graissage en appliquant de l’huile.
- Le fait de maintenir la plaque chauffante bien graissée l’empêche de rouiller en surface. Si la plaque chauffante n’est pas utilisée pendant un certain temps, elle doit être de nouveau graissée. La plaque chauffante doit être de nouveau graissée chaque fois qu’elle est lavée.
- Il n’est pas conseillé d’utiliser des sprays anti-adhésifs car ils contiennent une teneur élevée en eau qui a tendance à brûler rapidement.
- Il n’est pas recommandé d’utiliser de l’huile de maïs, car elle contient un taux élevé en sucre. Ce sucre caramélisera et brûlera sur la surface, le rendant très difficile à enlever.
- Après avoir utilisé la plaque chauffante, retirez toujours la graisse de la rainure située à l’avant. Il suffit de tirer la rainure vers vous et de soulever. La rainure ou le plateau de récupération doit être nettoyé après chaque utilisation. Il peut y avoir un risque d’incendie si de la graisse s’accumule dans la rainure.
- Remarque : il est normal que la plaque chauffante s’assombrisse dans le temps. C’est un signe de plaque chauffante bien graissée.
- Important : ne nettoyez jamais la plaque chauffante avec de l’eau froide. Ce choc thermique favorise la déformation de la plaque et peut la fendre s’il continue pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage intensif, Viking offre un kit de nettoyage pour plaque chauffante (modèle GCK). Ce système de nettoyage rapide et efficace, de qualité commerciale, nettoie votre plaque chauffante en quelques minutes. Pour commander, contactez votre revendeur local Viking ou commandez sur le site Internet Viking à vikingrange.com.

Tableau pour la cuisson avec la plaque chauffante

Aliment	Température (°C)
Œufs	120-150
Lard	150-165
Crêpes	190-205
Pain perdu	205
Filets de poisson	150
Steaks hachés	180
Steaks	180

Fonctionnement de la surface

Char-Grill (sur les modèles concernés)

Le char-grill de 5,3 kW en option est équipé d'une grille d'une seule pièce en fonte recouverte de porcelaine hautement résistante afin de pouvoir déplacer facilement les aliments en train de griller. Sous la grille du gril, se trouve une plaque génératrice de saveurs rainurée en porcelaine conçue pour recueillir les égouttements et intégrer une odeur de fumée dans les aliments. Sous la plaque génératrice de saveurs, se trouve une lèche-frite en deux pièces qui recueille les égouttements pouvant passer au-delà de la plaque génératrice de saveurs. Ce système de gril unique est conçu pour fournir une cuisson au gril à l'intérieur ayant la saveur d'un barbecue en extérieur.

Fonctionnement du char-grill

- Allumez la ventilation en hauteur avant d'allumer le gril.
- Tournez le bouton du gril vers la gauche sur HI (voir page 20 - SARSE du fonctionnement de la surface).
- Préchauffez toujours le gril pendant 5 à 10 minutes avant de placer les aliments sur la grille du gril.
- Placez les aliments sur le gril et cuisinez comme vous le souhaitez.
- Pour éteindre le gril, tournez le bouton du gril vers la droite en position d'arrêt.

Conseils de cuisson avec le char-grill

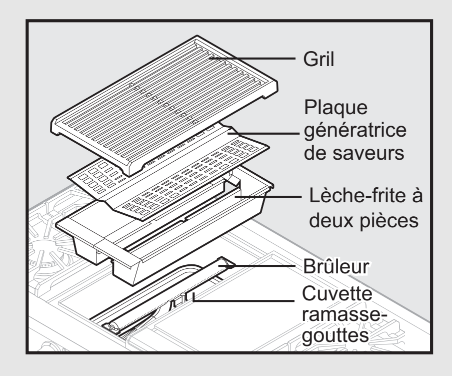
- Pour faire griller du poulet, des rôtis, des steaks bien cuits ou des côtelettes et des pièces de viande épaisses, saisissez sur HI. Puis réduisez la chaleur afin d'empêcher toute cuisson excessive. Ceci permet de cuire les aliments à l'intérieur sans les brûler à l'extérieur.
- Après avoir saisi steaks, côtelettes ou steaks hachés pendant environ une minute, vous pouvez glisser une spatule sous la viande et la tourner à environ 90 degrés afin qu'un quadrillage soit saisi sur la viande.
- Utilisez une spatule en métal plutôt que des pinces ou une fourchette pour tourner la viande. Comme la spatule ne perce pas la viande, le jus ne s'échappe pas.
- Ne retournez la viande qu'une seule fois. Le jus est perdu lorsque les steaks, côtelettes ou steaks hachés sont retournés plusieurs fois. Le meilleur moment pour tourner la viande est une fois que le jus a commencé à faire des bulles à la surface.
- Pour vérifier si la viande est cuite, faites une petite entaille au centre, non sur le bord. Cela empêche de perdre le jus.
- Parfois, il peut y avoir des crépitements ou des flammes au-dessus du gril en raison des gouttes de graisse tombant sur les plaques génératrices de saveurs. Il est normal d'avoir des crépitements pendant la cuisson au gril. Utilisez une spatule à long manche pour déplacer les aliments à un autre endroit jusqu'à ce que les flammes s'arrêtent.
- Pour un nettoyage facile, laissez le char-grill allumé pendant 10 minutes une fois que la cuisson au gril est terminée. Cela facilite le nettoyage une fois que le char-grill a refroidi.

Assemblage du char-grill

Suivez ces étapes pour démonter le char-grill en vue du nettoyage. Assurez-vous que le char-grill est totalement froid avant de procéder au démontage pour le nettoyage.

- Retirez la grille du char-grill.
- Retirez la plaque génératrice de saveurs.
- Retirez la lèche-frite. Il faut noter que la lèche-frite comporte deux pièces.
- La cuvette ramasse-gouttes se trouve sous le brûleur. Dans des conditions normales de cuisson au gril, très peu de graisse, voire pas du tout, s'accumule dans la cuvette ramasse-gouttes. Si de la graisse s'est accumulée dans la cuvette ramasse-gouttes, retirez-la pour la nettoyer.

Assemblage du gril



Nettoyage et entretien du char-grill

- Grilles du char-grill :
  - Elles peuvent être nettoyées immédiatement après avoir cuisiné et avant d'éteindre la flamme. Avant de nettoyer le gril, baissez la flamme sur Med ou Low (Moyen ou Bas). Utilisez une brosse en poils doux pour frotter la grille du gril. Trempez fréquemment la brosse dans une bassine d'eau. De la vapeur se forme lorsque l'eau entre en contact avec la grille chaude. La vapeur facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules d'aliment.
  - Pour un nettoyage minutieux de la grille du gril, utilisez un nettoyant pour gril conformément aux instructions du fabricant, puis laissez tremper pendant 15 à 20 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Après avoir laissé tremper, frottez avec un tampon Scotch-Brite™ bleu. N'utilisez pas de paille de fer ou de nettoyant abrasif, cela pourrait endommager la finition en porcelaine. Séchez soigneusement.
- Plaques génératrices de saveurs, lèche-frite et cuvette ramasse-gouttes :
  - Grattez tous les débris brûlés. Les plaques génératrices de saveurs, la lèche-frite et la cuvette ramasse-gouttes peuvent passer au lave-vaisselle. Si vous choisissez de ne pas laver ces éléments au lave-vaisselle, il vous suffit de les laisser tremper pendant 15 à 20 minutes dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Après avoir laissé tremper, frottez avec un tampon Scotch-Brite™ bleu.

Fonctionnement de la surface

Tableau pour la cuisson avec le gril

Aliment	Poids ou épaisseur	Taille de la flamme	Temps de cuisson suggéré (en minutes)	Conseils et instructions spéciales
BŒUF				
Steaks hachés	1,5 cm – 2 cm	Moyenne	8 – 15	Grillez en ne retournant qu'une fois lorsque le jus se trouve à la surface. Nous recommandons d'utiliser du paleron pour les steaks hachés car la viande est plus juteuse que la ronde. **NE LAISSEZ PAS** les steaks hachés sans surveillance car une cuisson excessive peut survenir rapidement.
STEAKS				
Côte, steak d'aloyau, aloyau, côte à l'os, faux-filet				Retirez l'excédant de graisse du bord de la viande. Entaillez la graisse restante à intervalles de 5,1 cm pour que les bords ne s'enroulent pas.
Saignant (60 °C)	2,5 cm	Elevée	8 – 12	
	4 cm	Elevée	11 – 16	
À point (71 °C)	2,5 cm	Moyenne	12 – 20	
	4 cm	Elevée	16 – 25	
Bien cuit (77 °C)	2,5 cm	Moyenne	20 – 30	
	4 cm	Elevée	25 – 35	
Filet	2,3 kg	Elevée	30 – 40	Retirez la graisse de surface et le tissu conjonctif. Repliez l'extrémité fine afin de former une pièce paisse de façon uniforme. Liez avec une ficelle. Grillez en retournant afin de dorer de façon régulière. Badigeonnez souvent de beurre fondu, de rgarine ou d'huile. Cuisez usqu'à ce que la viande soit saignante.

Fonctionnement

Fonctionnement de la surface

Tableau pour la cuisson avec le gril

Aliment	Poids ou épaisseur	Taille de la flamme	Temps de cuisson suggéré (en minutes)	Conseils et instructions spéciales
PORC				
Côtelettes	1,5 cm	Moyenne	20 – 40	Retirez l'excédant de graisse du bord de la viande. Entaillez la graisse restante à intervalles de 5,1 cm pour que les bords ne s'enroulent pas.
	2,5 cm	Moyenne	35 – 60	
Travers		Moyenne	45 – 60	Grillez en retournant de temps à autre. Pendant les dernières minutes de cuisson, badigeonnez de sauce barbecue en retournant plusieurs fois.
Rouelle de jambon (totalement cuite)	1,5 cm	Elevée	12 – 15	Retirez l'excédant de graisse du bord de la viande. Entaillez la graisse restante à intervalles de 5,1 cm. Grillez en ne retournant qu'une fois.
Saucisses		Moyenne	5 – 10	Entaillez la peau avant de cuire. Grillez en ne retournant qu'une fois.
VOLAILLE				
Poulet rôti/frit - moitiés ou quarts	1 – 1,5 kg	Elevée	60 – 90	Placez la peau tournée vers le haut. Grillez, retournez, puis badigeonnez fréquemment avec du beurre fondu, de la margarine, de l'huile ou de la marinade.
		Moyenne	40 – 60	
POISSON ET FRUITS DE MER				
Steaks : Flétan Saumon Espadon	2 – 2,5 cm	Moyenne à élevée	8 – 15	Grillez en ne retournant qu'une fois, badigeonnez avec du beurre fondu, de la margarine ou de l'huile pour que le poisson reste moelleux.
Poisson entier : Loup de mer Truite	100 – 230 g	Moyenne à élevée	12 – 20	

Fonctionnement

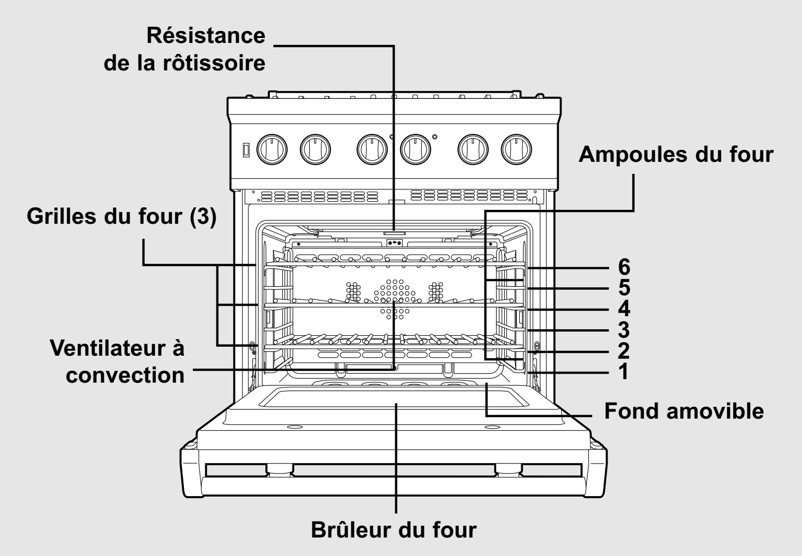
Fonctionnement de la surface

Récipients de cuisson

Chaque cuisinier a ses propres préférences en matière de récipients de cuisson les plus adaptés au type de cuisine réalisé. Tous les récipients de cuisson conviennent à la cuisinière et il n'est pas nécessaire de remplacer vos récipients actuels. Il s'agit simplement d'un choix personnel. Comme pour tout ustensile de cuisine, les vôtres doivent être en bon état et ne pas être ébréchés sur le fond afin d'obtenir une performance et une praticité optimales.

Remarque : *lorsque vous utilisez de grosses casseroles et/ou des flammes hautes, il est recommandé d'utiliser les brûleurs avant. Il y a plus d'espace à l'avant et le nettoyage potentiel à l'arrière de l'appareil dû aux taches ou à la décoloration sera minimisé.*

Fonctionnalités du four



Positions des grilles

Chaque four est équipé de trois grilles conçues pour ne pas basculer. Tous les fours ont six positions de grille. En position 6, la grille est le plus éloigné possible du bas du four. En position 1, la grille est le plus près possible du bas du four. Les grilles peuvent facilement être retirées et placées à des niveaux différents. Pour des résultats optimaux avec une cuisson conventionnelle, **N'UTILISEZ PAS** plus d'une grille à la fois. Lorsque vous utilisez deux grilles, il est également recommandé de cuire avec les grilles en position 2 et 4 ou en position 3 et 5.

Utiliser le four

Cuisson conventionnelle et par convection

Dans la mesure où la densité, la texture de la surface et la consistance des aliments peut varier, certains d'entre eux doivent être préparés en utilisant la cuisson conventionnelle pour de meilleurs résultats. C'est pourquoi ce type de cuisson est recommandé lors de la préparation de produits de boulangerie et de pâtisseries tels que la crème anglaise. L'utilisateur constatera sans doute que la préparation d'autres aliments est également plus homogène lors d'une cuisson conventionnelle. Il est recommandé d'utiliser cette fonction pour la cuisson au four avec une seule grille.

Conseils de cuisson par convection

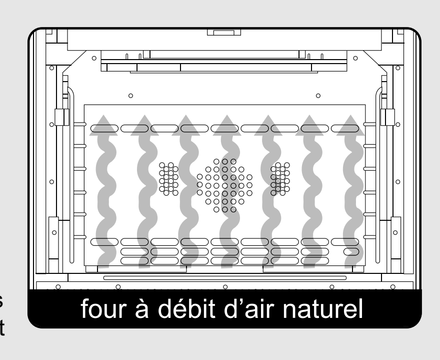
La cuisson par convection est une technique de cuisson qui utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur dans l'ensemble de la cavité du four en créant un environnement de cuisson optimal. La cuisson par convection est destinée aux cuissons multi-grilles et à la cuisson d'aliments plus lourds. Vous trouverez ci-dessous des conseils qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats culinaires lors de l'utilisation de la cuisson par convection.

- En règle générale, pour convertir les recettes conventionnelles en recettes par convection, réduisez la température de 10 °C.
- Les temps de cuisson pour la cuisson standard et par convection seront similaires. Toutefois, si vous utilisez la cuisson par convection pour préparer un élément unique ou des quantités plus réduites, il est possible de réduire le temps de cuisson de 10 à 15 % (la cuisson par convection est conçue pour les cuissons multi-grilles ou la cuisson de grandes quantités d'aliments).
- Si le temps de cuisson de vos aliments est supérieur à 45 minutes, il est possible de réduire ce temps de 10 à 15 %.
- Un avantage majeur de la cuisson par convection réside dans le fait qu'elle permet de préparer des aliments en grande quantité grâce à la circulation uniforme de l'air. Les aliments qui peuvent être préparés sur deux ou trois grilles en même temps comprennent : les pizzas, les gâteaux, les cookies, les biscuits, les muffins, les pains mollets et les aliments prêts à servir.
- Pour une cuisson à trois grilles, utilisez une combinaison des positions 2, 3, 4 et 5. Pour une cuisson à deux grilles, utilisez les positions de grille 2 et 4 ou les positions 3 et 5. Rappelez-vous que les grilles sont numérotées du bas vers le haut.

Cuisson au four

FOUR (four à débit d’air naturel)

La chaleur à pleine puissance émane des brûleurs du four en forme de U situés en bas du four et circule grâce au flux d’air naturel. Il est recommandé d’utiliser cette fonction pour la cuisson au four avec une seule grille. Nombre de livres de recettes contiennent des recettes prévoyant une cuisson conventionnelle. La cuisson au four conventionnel est particulièrement adaptée aux plats nécessitant une température élevée. Utilisez ce réglage pour les cuissons au four et en cocotte.


four à débit d’air naturel

Pour utiliser la fonction CUISSON AU FOUR

1. Placez les grilles du four dans la position souhaitée avant d’allumer le four.

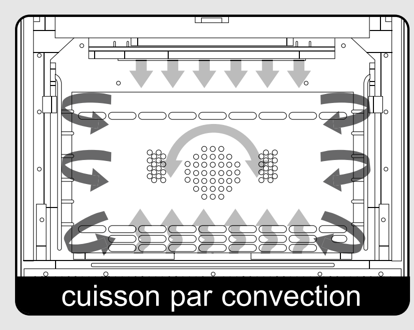
2. Modèles EVGSC — Réglez le sélecteur de fonction du four sur CUISSON AU FOUR et le bouton de commande de la température sur la température souhaitée.

   Modèles EVGCC — Réglez le bouton de commande du four à la température souhaitée.

3. Fermez la porte.

CUISSON PAR CONVECTION

La chaleur émane des brûleurs du four en forme de U situés en bas du four. L’air chauffé circule par le biais de la ventilation motorisée installée à l’arrière du four, permettant une distribution de chaleur encore plus uniforme. Il est possible d’utiliser plusieurs grilles pour cuire des aliments plus gros. Lorsque les viandes rôtissent, l’air froid est rapidement remplacé, ce qui permet de les saisir à l’extérieur et de conserver davantage les jus et la saveur naturelle à l’intérieur, avec une réduction moindre. Cette circulation régulière de l’air permet d’obtenir une température homogène dans toute la cavité du four, ce qui évite la présence d’endroits chauds et froids tel que cela est le cas dans les fours conventionnels.


cuisson par convection

Cuisson au four

Pour utiliser la fonction CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

1. Placez la grille du four dans la position souhaitée avant d’allumer le four.

2. Modèles EVGSC — Réglez le sélecteur de fonction du four sur CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION et le bouton de commande de la température à la température souhaitée.

   Modèles EVGCC — Réglez le bouton de commande du four à la température souhaitée, puis allumez le ventilateur à convection.

3. Fermez la porte.

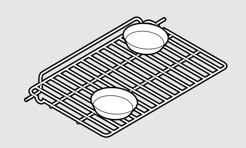
Conseils de cuisson

- Assurez-vous que les grilles du four sont dans la position souhaitée avant d’allumer le four.
- **N’OUVREZ PAS** trop fréquemment la porte pendant la cuisson. Regardez par la vitre pour vérifier la cuisson aussi souvent que possible. Si vous choisissez d’ouvrir la porte, il est conseillé de le faire au cours du dernier quart d’heure de cuisson.
- Choisissez le temps de cuisson le plus court suggéré et vérifiez le degré de cuisson avant d’ajouter du temps. Pour les aliments cuits, un couteau en acier inoxydable placé au centre de l’aliment doit ressortir propre lorsque l’aliment est cuit.
- Utilisez la taille et le type de plat recommandés par la recette pour garantir des résultats optimaux. Les gâteaux, les préparations rapides pour pain, les muffins et biscuits doivent être cuits dans des plats brillants et réflecteurs pour obtenir des croûtes légères et dorées. Évitez d’utiliser des plats vieux et noircis. Les plats voilés, bosselés, en acier inoxydable et étamés ne chauffent pas de manière homogène et ne donneront pas des résultats de cuisson uniformes.

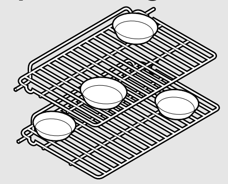
Conseils sur la position des plats

- Lorsque vous utilisez de grands plats ou plateaux (38 x 33 cm) qui couvrent la plus grande partie de la grille, les positions 2 ou 3 produiront les meilleurs résultats.
- Lorsque vous cuisez sur plusieurs grilles, il est recommandé d’utiliser les positions 3 et 5 pour une cuisson plus homogène.
- Disposez les plats dans des directions opposées lorsque vous utilisez deux grilles et plusieurs plats lors d’une cuisson conventionnelle. Dans la mesure du possible, ne placez aucun plat directement au-dessus d’un autre.
- Laissez entre 2,5 et 5 cm d’espace autour de chaque plat afin de faciliter une circulation uniforme de l’air.

Placement de plats sur une grille



Placement de plats sur plusieurs grilles



Fonctionnement

Cuisson au four

Tableau de cuisson conventionnelle

Aliment	Taille du plat	Position pour une grille	Temp.	Temps (mn)
PAINS				
Biscuits	Tôle	3 ou 4	200 °C	10 - 12
Pain au levain	Moule à pain	3 ou 4	190 °C	30 - 35
Pains mollets au levain	Tôle	3 ou 4	200 °C	12 - 15
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	190 °C	30 - 35
Pain de maïs	20 x 20 cm	3 ou 4	200 °C	25 - 30
Pain d'épice	20 x 20 cm	3 ou 4	180 °C	35 - 40
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	190 °C	15 - 20
Muffins de maïs	Moule à muffins	3 ou 4	190 °C	15 - 20
GÂTEAUX				
Gâteaux des anges	Moule à cheminée	3 ou 4	190 °C	35 - 45
Savarin	Moule à cheminée	3 ou 4	180 °C	45 - 55
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	180 °C	16 - 20
Millefeuilles	33 x 23 cm	3 ou 4	180 °C	40 - 50
Deux couches	23 cm de diamètre	3 ou 4	180 °C	30 - 35
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	180 °C	60 - 65
COOKIES				
Brownies	33 x 23 cm	3 ou 4	180 °C	25 - 30
Pépites de chocolat	Tôle	3 ou 4	190 °C	12 - 15
Sucre	Tôle	3 ou 4	190 °C	10 - 12
PÂTISSERIES				
Choux à la crème	Tôle	3 ou 4	200 °C	30 - 35
TARTES				
Pâte, sans garniture	23 cm de diamètre	3 ou 4	200 °C	10 - 12
Pâte, avec garniture	23 cm de diamètre	3 ou 4	190 °C	55 - 60
Tarte au citron meringuée	23 cm de diamètre	3 ou 4	180 °C	12 - 15
Tarte à la citrouille	23 cm de diamètre	3 ou 4	180 °C	35 - 40
Crème anglaise	6 ramequins (115 g)	3 ou 4	180 °C	35 - 40
ENTRÉES				
Pâtés impériaux	Tôle	3 ou 4	200 °C	25 - 30
Bâtonnets de poisson	Tôle	3 ou 4	220 °C	10 - 15
Lasagnes surgelées	Tôle	3 ou 4	190 °C	55 - 60
Tourte	Tôle	3 ou 4	200 °C	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 x 23 cm	3 ou 4	190 °C	60 - 70
Quiche	23 cm de diamètre	3 ou 4	200 °C	25 - 30
Pizza, 30 cm	Tôle	3 ou 4	200 °C	15 - 20
Macaronis au fromage surgelés	Tôle	3 ou 4	190 °C	35 - 40
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	190 °C	60 - 65
Soufflé aux épinards	Plat de 1 l	3 ou 4	180 °C	45 - 50
Courges	Tôle	3 ou 4	190 °C	50 - 55
Frites	Tôle	3 ou 4	220 °C	20 - 25

***Remarque :** *les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement.*

Cuisson au four

Tableau de cuisson par convection

Aliment	Taille du plat	Position pour une grille	Temp.	Temps (mn)
PAINS				
Biscuits surgelés	Tôle	3 ou 4	190 °C	7 - 9
Pain au levain	Moule à pain	3 ou 4	190 °C	25 - 30
Pains mollets au levain	Tôle	3 ou 4	190 °C	11 - 13
Pain aux noix	Moule à pain	3 ou 4	180 °C	25 - 30
Pain de maïs	20 x 20 cm	3 ou 4	190 °C	20 - 25
Pain d'épice	20 x 20 cm	3 ou 4	160 °C	30 - 35
Muffins	Moule à muffins	3 ou 4	180 °C	12 - 15
Muffins de maïs	Moule à muffins	3 ou 4	180 °C	10 - 12
GÂTEAUX				
Gâteaux des anges	Moule à cheminée	3 ou 4	180 °C	35 - 40
Savarin	Moule à cheminée	3 ou 4	160 °C	35 - 40
Petits gâteaux	Moule à muffins	3 ou 4	160 °C	15 - 17
Millefeuilles	33 x 23 cm	3 ou 4	160 °C	30 - 35
Deux couches	23 cm de diamètre	3 ou 4	160 °C	25 - 30
Quatre-quarts	Moule à pain	3 ou 4	160 °C	45 - 50
COOKIES				
Brownies	33 x 23 cm	3 ou 4	160 °C	20 -25
Pépites de chocolat	Tôle	3 ou 4	180 °C	7 -10
Sucre	Tôle	3 ou 4	180 °C	7-10
TARTES				
Pâte, sans garniture	23 cm de diamètre	3 ou 4	190 °C	7 - 9
Pâte, avec garniture	23 cm de diamètre	3 ou 4	160 °C	50 - 55
Tarte au citron meringuée	23 cm de diamètre	3 ou 4	160 °C	10 - 12
Tarte à la citrouille	23 cm de diamètre	3 ou 4	160 °C	45 - 55
Crème anglaise	Pas de recommandation			
ENTRÉES				
Pâtés impériaux	Tôle	3 ou 4	190 °C	15 - 20
Bâtonnets de poisson	Tôle	3 ou 4	200 °C	8 - 10
Lasagnes surgelées	Tôle	3 ou 4	180 °C	45 - 50
Tourte	Tôle	3 ou 4	190 °C	35 - 40
Poivrons verts farcis	33 x 23 cm	3 ou 4	180 °C	45 - 50
Quiche	Pas de recommandation			
Pizza, 30 cm	Tôle	3 ou 4	190 °C	15 - 20
Macaronis au fromage surgelés	Tôle	3 ou 4	180 °C	25 - 35
LÉGUMES				
Pommes de terre au four	Sur la grille	3 ou 4	180 °C	50 - 55
Soufflé aux épinards	Plat de 1 l	3 ou 4	160 °C	35 - 40
Courges	Tôle	3 ou 4	180 °C	40 - 45
Frites	Tôle	3 ou 4	200 °C	15 - 20

***Remarque :** *les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement.*

Fonctionnement

Cuisson au four

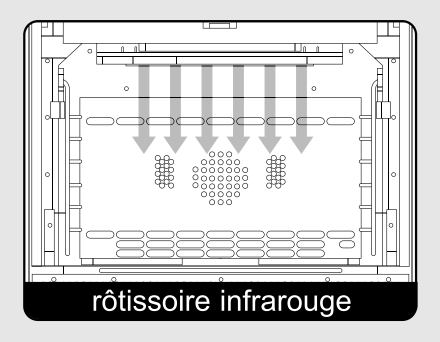
Résolution des problèmes de cuisson au four

Les problèmes de cuisson ont de nombreuses origines. Consultez le tableau ci-dessous pour identifier les causes et trouver les solutions recommandées aux problèmes les plus courants. Il est important de se souvenir que les réglages de température et des temps de cuisson auxquels vous étiez habitués avec votre ancien four peuvent varier légèrement par rapport à ceux qui sont utilisés avec ce four. Si cela se révèle être le cas, il est nécessaire d'ajuster vos recettes et vos temps de cuisson en fonction de ces variations.

Problèmes de cuisson courants et solutions

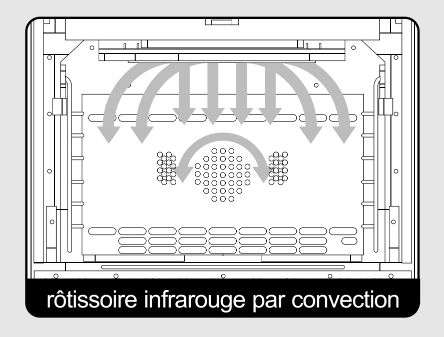
Problèmes	Cause	Solution
Les gâteaux sont brûlés sur les côtés ou pas cuits au centre	1. Four trop chaud 2. Taille du plat inadaptée 3. Trop de plats	1. Réduisez la température 2. Utilisez la taille de plat recommandée 3. Réduisez le nombre de plats
Les gâteaux sont fendus sur le dessus	1. La pâte était trop épaisse 2. Four trop chaud 3. Taille du plat non adaptée	1. Suivez la recette Ajoutez du liquide 2. Réduisez la température 3. Utilisez la taille de plat recommandée
Les gâteaux ne sont pas uniformes	1. Pâte non homogène 2. Four ou grille pas à niveau 3. Plat voilé	1. Répartissez la pâte de manière plus uniforme 2. Mettez le four ou la grille à niveau 3. Utilisez un plat adapté
Aliments trop cuits sur le dessous	1. Porte du four ouverte trop souvent 2. Utilisation de plats sombres 3. Mauvaise position de la grille 4. Mauvais réglage de cuisson 5. Plat trop grand	1. Utilisez la vitre du four pour vérifier la cuisson 2. Utilisez des plats brillants 3. Utilisez la position de grille recommandée 4. Réglez sur cuisson conventionnelle ou par convection selon ce qui convient 5. Utilisez un plat adapté
Aliments trop cuits sur le dessus	1. Grille trop haute 2. Four non préchauffé 3. Bords du moule trop hauts	1. Utilisez la position de grille recommandée 2. Préchauffez le four 3. Utilisez des plats adaptés
Cookies trop plats	1. Tôle trop chaude	1. Laissez la tôle refroidir entre les fournées
Bords des tartes brûlés	1. Four trop chaud 2. Trop de plats 3. Four non préchauffé	1. Réduisez la température 2. Réduisez le nombre de plats 3. Préchauffez le four
Tartes trop légères sur le dessus	1. Four pas assez chaud 2. Utilisation d'un trop grand nombre de plats 3. Four non préchauffé	1. Augmentez la température 2. Réduisez le nombre de plats 3. Préchauffez le four

Rôtissage


rôtissoire infrarouge

RÔTISSOIRE (rôtissoire infrarouge)

Le brûleur de la rôtissoire en haut du four chauffe l'écran métallique jusqu'à ce qu'il rougeoie. La chaleur émane de la rôtissoire infrarouge GourmetGlo™ située en haut du four. La distance entre les aliments et les résistances de la rôtissoire détermine la vitesse de cuisson. Pour un rôtissage « rapide », les aliments peuvent être situés à 5 cm seulement de la résistance de la rôtissoire ou sur la grille supérieure. Un rôtissage « rapide » est plus adapté aux viandes dont on souhaite qu'elles soient saignantes ou à point. Utilisez ce réglage pour rôtir des coupes de viande petites ou moyennes.


rôtissoire infrarouge par convection

RÔTISSOIRE PAR CONVECTION (rôtissoire infrarouge par convection)

Le brûleur situé au niveau supérieur opère à pleine puissance. Cette fonction est similaire au rôtissage ordinaire et comporte en outre l'avantage de la circulation de l'air au moyen du ventilateur motorisé à l'arrière du four. La fumée est réduite dans la mesure où le flux d'air réduit également les différences thermiques sur les aliments. Utilisez ce réglage pour rôtir les coupes de viande épaisses.

Rôtissage

Instructions de rôtissage

Le rôtissage est une méthode de cuisson par chaleur sèche utilisant la chaleur directe ou rayonnante. Il est utilisé pour les petites coupes individuelles telles que les steaks, les côtelettes et les fricadelles. La vitesse de rôtissage est déterminée par la distance séparant les aliments de la résistance de la rôtissoire. Choisissez la position de la grille en fonction des résultats souhaités.

Le rôtissage conventionnel donne de meilleurs résultats avec les coupes de viande de 2,5 à 5 cm d'épaisseur et il est également mieux adapté aux morceaux de viande plats. Le rôtissage par convection présente l'avantage de rôtir des aliments légèrement plus rapidement que la cuisson conventionnelle. Le rôtissage par convection des viandes produit de meilleurs résultats, en particulier pour les coupes épaisses.

La viande est grillée à l'extérieur et conserve ses jus et saveurs naturelles avec une réduction moindre.

Pour utiliser la fonction rôtissoire ou rôtissoire par convection

1. Placez les grilles du four dans la position souhaitée avant d'allumer la rôtissoire.

2. Centrez les aliments dans un plat de rôtissage froid et sur la grille fournie avec votre four. Placez le plat de rôtissage dans le four.

3. Modèles EVGSC — Réglez le sélecteur de fonction du four sur Rôtissoire par convection ou Rôtissoire et le bouton de commande de la température sur Rôtissoire.

   Modèles EVGCC — Réglez le bouton de commande de la température sur Rôtissoire. Allumez le ventilateur à convection si vous souhaitez une rôtissoire par convection.

4. Fermez la porte. Il n'y a pas de loquet pour tenir la porte dans la position ouverte d'arrêt de rôtissage. Avec un rôtissage à porte ouvert, l'élément de rôtissage ne passe par sur un cycle allumé et éteint. Lorsque la porte de rôtissage est fermée, l'élément de rôtissage peut passer d'un cycle allumé à éteint si une longue durée de rôtissage est nécessaire. Un « éliminateur » de fumée encastrable dans la partie supérieure du four aide à réduire la fumée et les odeurs.

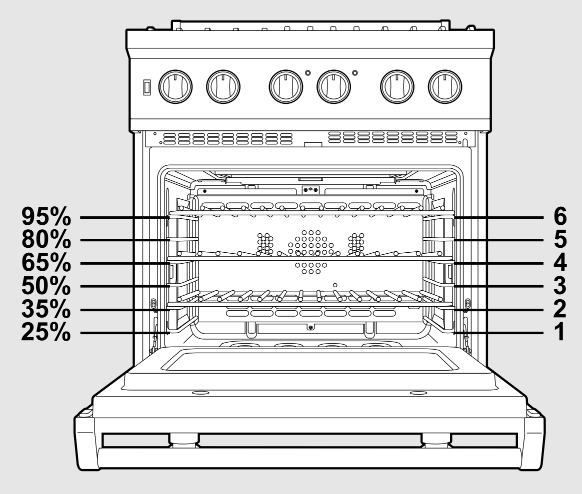
Rôtissage

Conseils pour le rôtissage

- Utilisez **TOUJOURS** un plat de rôtissage et une grille pour le rôtissage. Ils sont conçus pour vidanger l'excès de liquide et de graisse de la surface de cuisson afin d'éviter les projections, la fumée et les incendies.
- Pour empêcher la viande de se recourber, entaillez les bords gras.
- Badigeonnez les poulets et les poissons de beurre plusieurs fois au cours du rôtissage afin qu'ils ne sèchent pas. Pour empêcher que les aliments n'accrochent, graissez légèrement le plateau de rôtissage.
- Rôtissez un premier côté pendant un temps légèrement supérieur à la moitié de celui qui est recommandé, assaisonnez puis retournez. Assaisonnez le second côté juste avant de le sortir.
- Tirez **TOUJOURS** la grille jusqu'à la position de butée avant de retourner ou de sortir des aliments.
- Utilisez des pinces ou une spatule pour retourner des viandes. **NE PERCEZ JAMAIS** la viande avec une fourchette car cela favorise l'élimination des jus.
- Retirez le plat de rôtissage du four lorsque vous retirez les aliments. Des égouttures friront dans le plat s'il est laissé dans le four chaud à la fin du rôtissage. Pendant que le plat est chaud, placez une serviette de papier humide sur la grille. Aspergez la grille de liquide vaisselle, puis versez de l'eau. Cela facilitera le nettoyage du plat. Le plat de rôtissage peut être bordé d'aluminium pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que l'aluminium s'étende jusqu'aux bords du plat. Bien que cela ne soit pas recommandé, la grille peut également être couverte d'aluminium. Assurez-vous de respecter les ouvertures de la grille, afin que les graisses fondues passent pour empêcher toute éclaboussure, fumée ou possibilité que la graisse ne prenne feu.

Positions des grilles pour le rôtissage

Remarque : *la position 6 est la plus proche de la rôtissoire et la position 1 est la plus proche du bas du four.*



Rôtissage

Tableau pour la rôtissoire

Type et coupe de viande	Poids	Réglage	Grille	Temps (mn)
BŒUF				
Surlonge, 2,5 cm				
Saignant	340 g	Rôtissoire	3	4
À point	340 g	Rôtissoire	3	5
Bien cuit	340 g	Rôtissoire	3	6
Bifteck d'aloyau, 2 cm				
Saignant	280 g	Rôtissoire	3	4
À point	280 g	Rôtissoire	3	6
Bien cuit	280 g	Rôtissoire	3	8
Steak haché, 1 cm				
À point	115 g	Rôtissoire	3	6
Bien cuit	115 g	Rôtissoire	3	8
POULET				
Poitrine, 2,5 cm	230 g	Rôtissoire	3	15
Poitrine, 2,5 cm	230 g	Rôtissoire par convection	3	15
Poitrine non désossée	1-1,5 kg au total	Rôtissoire	1	22
Poitrine non désossée	1-1,5 kg au total	Rôtissoire par convection	1	20
Morceaux de poulet	1-1,5 kg au total	Rôtissoire	3	22
Morceaux de poulet	1-1,5 kg au total	Rôtissoire par convection	3	20
JAMBON				
Tranche de jambon, 2,5 cm	450 g	Rôtissoire	3	10
AGNEAU				
Côtelettes, 2,5 cm	340 g	Rôtissoire par convection	2	8
PORC				
Côtelettes de filet, 2 cm	450 g	Rôtissoire par convection	2	10
Bacon		Rôtissoire	2	3
POISSON				
Steak de saumon	450 g	Rôtissoire	2	8
Filets	450 g	Rôtissoire	2	8

Remarque : *les informations ci-dessus sont données à titre indicatif uniquement.*

Déshydratation par convection

Déshydratation par convection

Ce four n'est pas seulement conçu pour cuisiner mais également pour déshydrater des fruits et des légumes. L'air chaud circule grâce à un ventilateur motorisé placé à l'arrière du four et pendant un certain temps, l'eau est retirée de la nourriture par évaporation. Le retrait de l'eau permet d'empêcher la croissance des microorganismes et de retarder l'activité des enzymes. Il est important de noter que la déshydratation n'améliore pas la qualité, c'est pourquoi seuls des aliments frais et d'excellente qualité doivent être utilisés.

1. Préparez la nourriture tel que cela est recommandé.

2. Placez les aliments sur les grilles de séchage (non fournies avec le four, contactez votre magasin local d'ustensiles de cuisine spécialisés).

3. Modèles EVGSC—Réglez le bouton de commande de la température sur 90 °C et tournez le sélecteur sur Cuisson au four par convection.

   Modèles EVGCC—Réglez le bouton de commande de la température sur 90 °C, puis allumez le ventilateur à convection.

⚠ ATTENTION

Vous devez surveiller attentivement la nourriture pendant le processus de déshydratation afin de s'assurer qu'elle ne prenne pas feu.

Décongélation par convection

Décongélation par convection

L'air circule grâce à un ventilateur motorisé placé à l'arrière du four. Le ventilateur accélère la décongélation naturelle des aliments sans chaleur. Afin d'éviter de contracter une maladie ou de produire des déchets alimentaires, **NE LAISSEZ PAS** d'aliments dégelés dans le four pendant plus de deux heures.

1. Placez la nourriture congelée sur une plaque à pâtisserie.

2. Modèles EVGSC—Réglez le sélecteur sur Cuisson au four par convection, puis réglez la température sur OFF.

   Modèles EVGCC—Réglez le bouton de commande de la température du four sur OFF, puis allumez le ventilateur à convection.

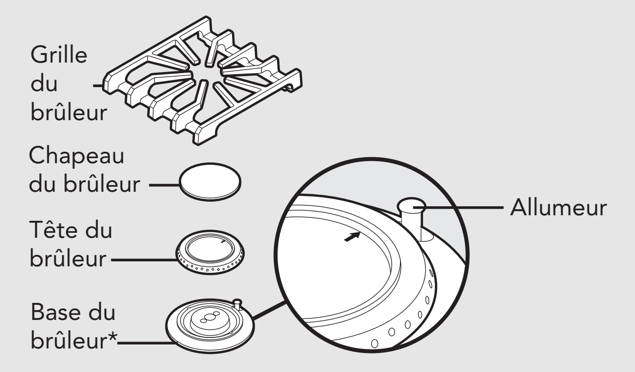
⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter de contracter une maladie ou de produire des déchets alimentaires, **NE LAISSEZ PAS** d'aliments dégelés dans le four pendant plus de deux heures.

Nettoyage et maintenance

Les équipements électroménagers fonctionnent mieux et durent plus longtemps s'ils sont entretenus de manière appropriée et régulièrement nettoyés. Les équipements de cuisson n'y font pas exception. Votre cuisinière doit être tenue propre et entretenue de manière appropriée. Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont en position OFF. Débranchez-la si vous souhaitez procéder à un nettoyage minutieux à l'eau.

Brûleurs de surface



* **Remarque :** *lors du remplacement de la tête d'un brûleur, la flèche doit être dirigée vers l'arrière de la cuisinière.*

Essuyez les déversements dès que possible après qu'ils sont survenus et avant qu'ils ne brûlent et deviennent solides. En cas de déversement, suivez les étapes suivantes :

- Laissez refroidir le brûleur et la grille à une température sûre.
- Retirez la grille du brûleur. Lavez dans de l'eau chaude savonneuse.
- Retirez le chapeau et la tête du brûleur, puis nettoyez.

Chapeaux des brûleurs

Les chapeaux des brûleurs de surface doivent être régulièrement retirés et nettoyés. **NETTOYEZ TOUJOURS** les chapeaux des brûleurs après un déversement. Les chapeaux des brûleurs doivent rester propres afin d'empêcher tout allumage incorrect et toute flamme irrégulière. Pour nettoyer, soulevez le chapeau du brûleur de la base du brûleur. Essuyez les chapeaux des brûleurs de surface avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux après chaque utilisation. Utilisez un nettoyant non abrasif, tel que Bon Ami™ et une brosse douce ou un tampon Scotch Brite™ doux pour les résidus d'aliments tenaces. Séchez soigneusement après avoir nettoyé. Pour un meilleur nettoyage et afin d'éviter toute rouillure éventuelle, **NE LES NETTOYEZ PAS** au lave-vaisselle ou dans le four auto-nettoyant.

Nettoyage et maintenance

Têtes des brûleurs

Si les orifices des têtes de brûleur sont bouchés, nettoyez avec une épingle droite. **N'AGRANDISSEZ PAS ET NE DÉFORMEZ PAS** les orifices. **N'UTILISEZ PAS** de cure-dent pour nettoyer les orifices. Lors du remplacement de la tête d'un brûleur, alignez soigneusement les 2 languettes sous la tête du brûleur à l'aide du bord extérieur de la base du brûleur. Assurez-vous que les languettes ne sont pas alignées avec l'allumeur et que le chapeau du brûleur est à niveau.

Remarque : *pour les taches tenaces, utilisez un nettoyage non abrasif, une brosse douce ou un tampon Scotch Brite™ doux.*

Conseil de nettoyage : *pour les chapeaux et têtes de brûleurs difficiles à nettoyer, placez les pièces dans un sac à zip avec de l'ammoniac.*

Base des brûleurs

La base doit être essuyée régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement. **N'UTILISEZ PAS** de paille de fer, de chiffon abrasif, de nettoyant ou de poudre. Pour retirer les taches incrustées, faites tremper la zone avec une serviette chaude afin de ramollir la matière, puis utilisez une spatule en bois ou en nylon. **N'UTILISEZ PAS** de couteau en métal, de spatule ou tout autre outil en métal pour gratter la base en aluminium.

- Essuyez les déversements qui restent sur le dessus étanche.
- Remettez les chapeaux et têtes des brûleurs et les grilles en place après avoir procédé à un séchage minutieux.

Panneau de commande

N'UTILISEZ PAS de nettoyants contenant de l'ammoniac ou des substances abrasives. Ils pourraient retirer les inscriptions du panneau de commande. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux propre.

Surfaces du four

Plusieurs finitions différentes ont été utilisées pour le four.
N'UTILISEZ JAMAIS D'AMMONIAC, DE PAILLES DE FER OU DE CHIFFONS ABRASIFS, NETTOYANTS, DÉCAPANTS POUR FOURS OU POUDRES ABRASIVES. ILS SONT SUSCEPTIBLES D'ABÎMER VOTRE FOUR DE MANIÈRE IRRÉVERSIBLE.
Modèles EVGSC : votre four possède un cycle d'auto-nettoyage pour son intérieur. Voir la section « Cycle d'auto-nettoyage » pour obtenir des instructions complètes.

Boutons de commande

ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE SONT EN POSITION D'ARRÊT AVANT DE LES RETIRER. Retirez les boutons directement. Nettoyez-les dans du détergent et de l'eau chaude. Séchez-les complètement, puis replacez-les en les poussant fermement sur la tige. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants contenant de l'ammoniac ou des substances abrasives. Ils pourraient retirer les inscriptions du bouton.

Nettoyage et maintenance

Pièces en acier inoxydable

Toutes les pièces en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l’eau chaude savonneuse à la fin de chaque période de refroidissement et avec un nettoyant liquide conçu pour ce matériel lorsque l’eau savonneuse ne suffit pas. **N’UTILISEZ PAS** de paille de fer, de chiffon abrasif, de nettoyant ou de poudre. Si cela se révèle nécessaire, frottez l’acier inoxydable pour retirer les matériaux incrustés, mouillez la surface avec des serviettes chaudes pour ramollir les résidus, puis utilisez une spatule ou un grattoir en bois ou en nylon. **N’UTILISEZ PAS** de couteau en métal, de spatule ou d’autre outil en métal pour gratter l’acier inoxydable. **NE LAISSEZ PAS** de jus d’agrume ou de tomate sur la surface en acier inoxydable, car l’acide citrique le décolore de manière irréversible. Essuyez les déversements immédiatement.

Surfaces en verre

Nettoyez-les avec du détergent et de l’eau chaude. Du nettoyant à vitres peut être utilisé pour retirer les traces de doigts. En cas d’utilisation de nettoyant à vitres à base d’ammoniac, assurez-vous qu’il ne coule pas sur la surface de la porte extérieure.

Parties en laiton

⚠ ATTENTION

Toutes les parties en laiton ayant fait l’objet d’une commande spéciale ont un revêtement époxydique. **N’UTILISEZ PAS** DE NETTOYANTS POUR LAITON OU DE NETTOYANTS ABRASIFS SUR LES PARTIES EN LAITON. Toutes les parties en laiton doivent être nettoyées régulièrement avec de l’eau chaude savonneuse. Lorsque ce procédé ne suffit pas, utilisez des nettoyants classiques non abrasifs.

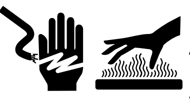
Plat et grille de rôtissage

Nettoyez-les avec du détergent et de l’eau chaude. Pour les tâches rebelles, utilisez une bourrure de laine d’acier imprégnée de savon.

Grilles du four

Nettoyez-les avec du détergent et de l’eau chaude. Les tâches rebelles peuvent être récurées avec une bourrure de laine d’acier imprégnée de savon.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que le four est FROID avant de le nettoyer. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler ou recevoir un choc électrique.

Cycle d’auto-nettoyage
(sur les modèles auto-nettoyants EVGSC)

Ce four est doté d’un cycle d’auto-nettoyage pyrolytique. Au cours de ce cycle, le four atteint des températures élevées afin de brûler les salissures et les dépôts. Un éliminateur intégral de fumée réduit les odeurs associées au brûlage des salissures. Un résidu poudreux de cendre est laissé au bas du four à la fin du cycle d’auto-nettoyage. Le loquet de la porte est automatiquement activé après la sélection de la fonction d’auto-nettoyage. Ce loquet garantit que la porte ne puisse être ouverte lorsque l’intérieur du four est soumis aux températures de nettoyage.

Avant de commencer le cycle d’auto-nettoyage :

1. Retirez les grilles du four ou tout autre élément/ustensile du four. La chaleur importante générée au cours du cycle de nettoyage peut décolorer, voiler et abîmer ces éléments. **N’UTILISEZ PAS** d’aluminium ou de revêtement protecteur dans le four. Au cours du cycle d’auto-nettoyage, l’aluminium peut brûler ou fondre et abîmer la surface du four.

2. Essuyez les déversements importants dans la partie inférieure du four et sur les côtés. N’utilisez **JAMAIS** de nettoyants à l’intérieur d’un four auto-nettoyant ou sur les parties élevées de la porte.

3. Certaines parties du four doivent être nettoyées à la main avant que le cycle ne commence. Les salissures se trouvant dans ces parties seront cuites et très difficiles à retirer par la suite si elles ne sont pas enlevées immédiatement. Nettoyez la porte jusqu’au joint statique, le cadre de la porte et jusqu’à 5 cm à l’intérieur du cadre avec du détergent et de l’eau chaude. Rincez abondamment et séchez.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que toutes les commandes sont ÉTEINTES et que le four est FROID avant de le nettoyer. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler ou recevoir un choc électrique.

⚠ ATTENTION

NE TOUCHEZ PAS les parties extérieures du four après que le cycle d’auto-nettoyage a commencé car elles peuvent devenir extrêmement chaudes ! Au cours des premières utilisations de la fonction d’auto-nettoyage, des odeurs et de la fumée peuvent s’échapper lors du traitement thermique du liant dans l’isolation haute densité utilisée dans le four. Lorsque l’isolation est parfaitement traitée, ces odeurs disparaissent. Au cours des cycles suivants d’auto-nettoyage, il se peut que vous sentiez une odeur caractéristique de l’utilisation de températures élevées. Aérez la cuisine correctement au cours du cycle d’auto-nettoyage.

Cycle d’auto-nettoyage

(sur les modèles auto-nettoyants EVGSC)

Pour commencer le cycle d’auto-nettoyage :

1. Fermez la porte complètement.

2. Tournez le bouton sélecteur du four vers la droite jusqu’au mode d’AUTO-NETTOYAGE.

3. Tournez le bouton de contrôle de température jusqu’à l’arrêt du nettoyage. À ce stade, le voyant de nettoyage s’allume. En l’espace de 30 secondes, le loquet automatique de la porte se déclenche et le voyant du four s’allume. Ce voyant reste allumé tant que le four n’a pas atteint la température d’auto-nettoyage, puis il s’allume et s’éteint par intermittence au cours du cycle d’auto-nettoyage. Lorsque le four atteint la température élevée nécessaire au processus d’auto-nettoyage, le voyant de fermeture de la porte s’allume.

4. Il reste allumé jusqu’à ce que l’auto-nettoyage se termine ou s’interrompe et que la température du four redescende à un niveau ne présentant pas de danger. Un cycle complet dure environ 2 heures et demi puis 30 minutes supplémentaires afin que le four refroidisse suffisamment pour que le loquet de la porte s’ouvre.

   Remarque : *un bruit de ventilateur se fait entendre au cours du cycle d’auto-nettoyage et continue de fonctionner au cours des 2 heures et demi du cycle d’auto-nettoyage.*

5. Lorsque le cycle est terminé, réglez le sélecteur du four et le bouton de contrôle de température sur la position ARRÊT. Lorsque le four a complètement refroidi, ouvrez la porte et retirez la cendre restant sur les surfaces avec un tissu mouillé.

Pour arrêter le cycle d’auto-nettoyage :

Pour annuler ou interrompre le cycle d’auto-nettoyage, réglez le bouton de contrôle de la température et le bouton sélecteur de fonction du four sur ARRÊT. Lorsque la température du four est redescendue à des niveaux sûrs, le loquet automatique de la porte se désengage et la porte peut être ouverte. Lorsque le four a complètement refroidi, retirez les cendres des surfaces du four avec une éponge ou un tissu humide.

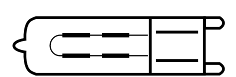
Remplacer les lumières du four

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE
Déconnectez l'alimentation électrique du fusible principal ou du disjoncteur avant de remplacer l'ampoule.

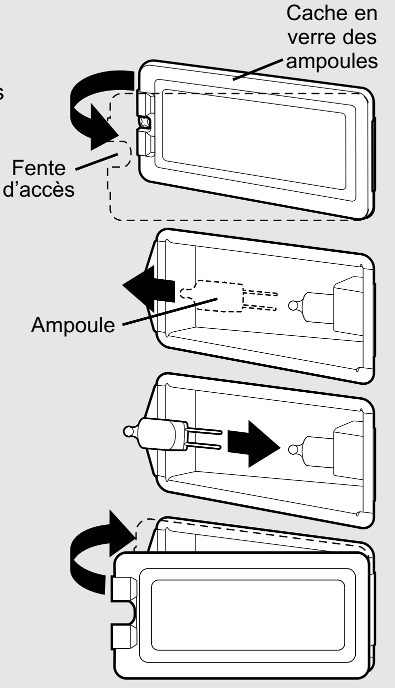
⚠ ATTENTION



Ampoule halogène
230 V CA - 25 W / G9

NE TOUCHEZ PAS l'ampoule à mains nues. Nettoyez toutes les taches de graisse se trouvant sur l'ampoule et manipulez-la avec un tissu doux.

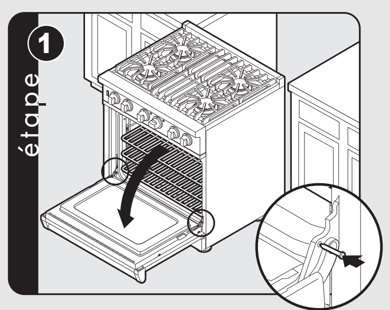
1. Dégagez le cache en verre des ampoules à l'aide d'un tournevis dans la fente d'accès.
2. Saisissez fermement l'ampoule et retirez-la.
3. Remplacez par une ampoule halogène en respectant la tension et l'ampérage figurant sur le cache en verre.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule en l'encliquetant sur le boîtier en métal.
5. Reconnectez l'alimentation du fusible principal ou du disjoncteur.



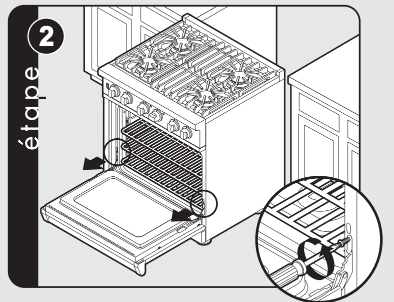
Retrait de la porte

⚠ AVERTISSEMENT

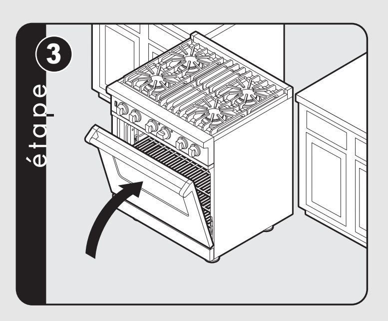
POUR ÉVITER LES BLESSURES
Avant de retirer les portes, assurez-vous que les chevilles sont correctement installées dans les charnières, faute de quoi vous pourriez vous blesser aux mains et/ou aux doigts.



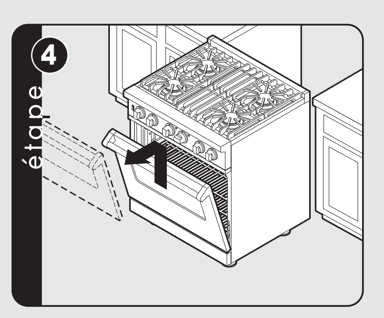
Ouvrez la porte complètement. Placez la cheville dans le trou de cheville.



Retirez les vis de la charnière externe, puis la charnière.



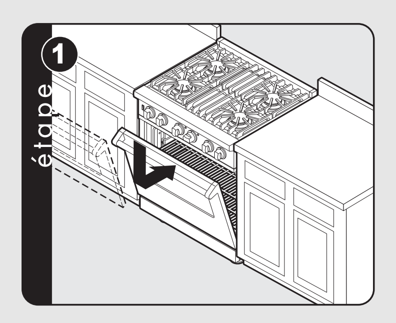
Fermez jusqu'à ce que les chevilles arrêtent la porte.



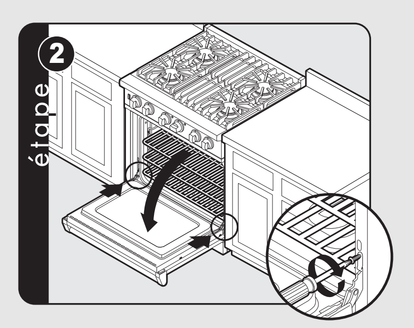
Soulevez la porte et retirez-la.

Entretien du produit

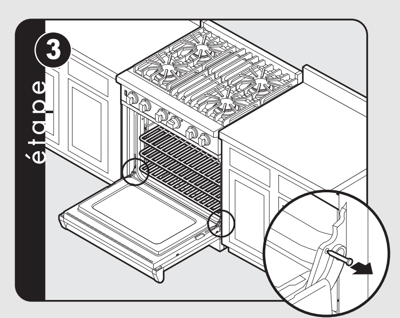
Ajustement et remplacement de la porte



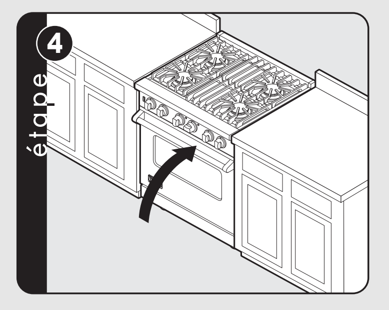
Réinstallez la porte sur la cuisinière.



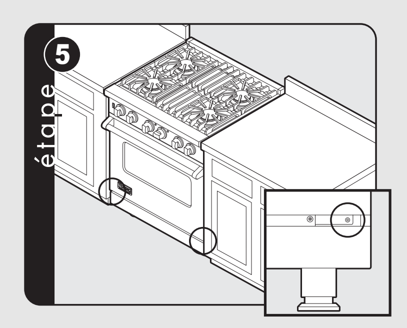
Ouvrez la porte complètement.
Refixez la charnière externe.



Retirez les broches des trous des charnières.



Fermez la porte.



Si la porte doit être ajustée, desserrez les vis de la charnière externe localisées à l’étape 2. Ajustez les vis situées entre la porte et la plaque de bas de porte à l’aide d’une clé Allen hexagonale de 0,39 cm (5/32"). Après ajustement, serrez les vis de la charnière externe.

Dépannage

Problème	Cause éventuelle et/ou solution
La cuisinière ne fonctionne pas.	La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation électrique. Faites vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles à un électricien.
Le four ne fonctionne pas en auto-nettoyage.	La porte n'est pas suffisamment fermée pour que le loquet automatique de la porte se verrouille.
Le four n'est pas propre après le cycle d'auto-nettoyage.	Le bouton de commande de la température n'est pas entièrement tourné sur la fonction nettoyage avant l'arrêt.
La rôtissoire ne fonctionne pas.	Le bouton de commande de la température est tourné trop loin après la position de la rôtissoire.
La porte ne s'ouvre pas.	Le four est toujours en mode d'auto-nettoyage. Si le four est chaud, le loquet de la porte se libère lorsqu'elle atteint une température sûre.
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. La cuisinière n'est pas branchée à l'alimentation électrique.
Les allumeurs ne fonctionnent pas.	Le disjoncteur s'est déclenché. Le fusible a fondu. La cuisinière n'est pas branchée.
Les allumeurs produisent des étincelles, mais il n'y a pas de flamme.	Le robinet d'alimentation en gaz est fermé. L'alimentation en gaz est interrompue.
Les allumeurs produisent des étincelles en continu une fois la flamme apparue.	L'alimentation électrique n'est pas mise à la terre. La polarité de l'alimentation électrique est inversée. Les allumeurs sont mouillés ou sales.
Le brûleur s'allume, mais la flamme est grande, déformée ou jaune.	Les orifices du brûleur sont bouchés. L'unité est utilisée avec le mauvais type de gaz. Les clapets de ventilation ne sont pas correctement ajustés.
Il y a eu une forte odeur et/ou fumée lors des premières utilisations du four.	Il s'agit du décapage normal de l'isolation et des huiles de protection du four. Cela disparaîtra après quelques utilisations du four.
Le voyant du four est allumé, mais le four ne chauffe pas.	Le four fonctionne correctement. L'unité reprendra la fonction de chauffage lorsqu'elle aura refroidi.

Informations relatives à l'entretien

Si, malgré tout, un entretien est nécessaire après la vérification du guide de dépannage, appelez votre revendeur Viking ou une agence d'entretien agréée. Interrogez votre revendeur ou distributeur local pour connaître le nom de l'agence agréée.

Lorsque vous téléphonez en vue d'un entretien, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Nom du revendeur de l'appareil

Décrivez clairement le problème que vous rencontrez avec votre appareil Viking.

Si vous ne parvenez pas à obtenir le nom de l'agence d'entretien agréée ou si vos problèmes persistent, contactez :
VIKING EUROPE SAS

Si vous avez besoin d'un entretien, conservez les informations suivantes. Prenez quelques instants à présent pour noter ces informations.

Le numéro de série et le numéro de modèle de votre appareil sont situés sous le tableau de commande :

N° de modèle ________________ N° de série ______________

Date d'achat ___________ Date d'installation _______________

Nom du revendeur _____________________________________

Adresse ____

____

Si l'entretien nécessite l'installation de certaines pièces, n'utilisez que celles qui sont autorisées afin de garantir la protection offerte par la garantie.

REMARQUE : *conservez ce manuel près de votre cuisinière, il vous servira de référence à l'avenir.*



Viking Range Corporation

111 Front Street

Greenwood, Mississippi 38930

États-Unis

Site Internet de Viking sur

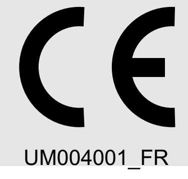
www.viking-europe.com

Viking Europe SAS

7 rue de Copenhague

67300 Schiltigheim - France

Tél. +33 (0)3 90 22 67 88



UM004001_FR